

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 18 novembre 2024 <i>Ste Aude</i>	Asperges vinaigrette Chou farci Pâtes au beurre Fromage Fruit	Potage freneuse Endives au jambon Yaourt aux fruits Biscuit
MARDI 19 novembre 2024 <i>St Tanguy</i>	Salade endives/fromage Andouillette grillée Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Mousse au café	Soupe de potiron Filet de hocky s/citron Poireau à la crème Semoule au lait
MERCREDI 20 novembre 2024 <i>St Edmond</i>	Macédoine/surimi Rôti de porc/pruneaux Riz au beurre Fromage Fruit	Velouté de courgettes Salade bœuf Entremets Compote
JEUDI 21 novembre 2024 <i>St Rufus</i>	Chou fleur vinaigrette Langue de bœuf s/piquante Pommes vapeurs St Nectaire Poire cuite	Potage poireaux pommes de terre Feuilleté viande Haricots verts persillés Fromage blanc aux fruits Biscuit
VENDREDI 22 novembre 2024 <i>Ste Cécile</i>	Taboulé/tomate Blanquette de poisson Epinards crème/purée St Paulin Salade d'agrumes	Soupe à l'oignon Andouille/salami/saucisson Salade verte Crème de gruyère Riz au lait
SAMEDI 23 novembre 2024 <i>St Clément</i>	Salade riz à la niçoise Cuisse de poulet rôtie Petits pois à la française Coulommiers Clémentines	Potage tomates printanier Tartiflette Petits suisses aux fruits Compote
DIMANCHE 24 novembre 2024 <i>Ste Flora</i>	Pâté de foie/cornichons Rôti de bœuf Frites Fromage Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Flan aux oignons Salade verte Fromage Cocktail de fruits

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
 Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.