

# MENU

	Déjeuner	Dîner
<b>LUNDI</b> 24 mars 2025 <i>Ste Catherine</i>	Champignons à la grecque Cassoulet Crème de gruère Fruit	Potage au céleri Poisson pané/citron Haricots verts persillés Semoule au lait
<b>MARDI</b> 25 mars 2025 <i>St Humbert</i>	Asperges vinaigrette Rognons Pommes vapeurs/navets Camembert Kiwis/mandarines émincés	Potage du jardin Pâtes à la carbonara Fromage Compote
<b>MERCREDI</b> 26 mars 2025 <i>Ste Larissa</i>	Maquereau au vin blanc Hachis Parmentier Salade verte Tomme blanche Fruit	Potage freneuse Endives au jambon Fromage blanc aux fruits Biscuit
<b>JEUDI</b> 27 mars 2025 <i>St Habib</i>	Céleri rémoulade Bœuf en daube Pommes de terre au beurre Fromage de chèvre Pomme cuite au four	Potage portugais Flan aux oignons Salade verte Flamby caramel
<b>VENDREDI</b> 28 mars 2025 <i>St Gontran</i>	Salade lentilles/lardons Filet de poisson s/citron Riz/épinards Coulommiers Salade de fruits	Potage crécy Omelette aux lardons Pommes de terre persillées Fromage blanc aux fruits
<b>SAMEDI</b> 29 mars 2025 <i>Ste Gwladys</i>	Salade de mâche/dès de fromage Rôti de dindonneau Purée/ratatouille Fromage Pruneaux à l'orange	Soupe à l'oignon Crêpe au jambon Poêlée forestière Fromage Coupelle de fruits
<b>DIMANCHE</b> 30 mars 2025 <i>St Amédée</i>	Pâté de foie/cornichons Sauté d'agneau Printanière de légumes Plateau de fromage Pâtisserie	Bouillon bœuf vermicelle Pâté en croûte Salade de pâtes Fromage Ile flottante



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.