

M E N U

	Déjeuner	Dîner
LUNDI 31 mars 2025 <i>St Benjamin</i>	Betteraves vinaigrette Boudin grillé Purée de pommes de terre Camembert Mousse au chocolat	Potage de légumes Flan tomates/chèvre Salade verte Yaourt aux fruits
MARDI 1 avril 2025 <i>St Hugues</i>	Salade de riz Paupiette de dinde Flageolets à la bretonne Tomme blanche Fruit	Potage cultivateur Canellonis gratinés Fromage Compote
MERCREDI 2 avril 2025 <i>Ste Sandrine</i>	Concombre vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre au beurre Camembert Kiwis/mandarines émincés	Potage du jardin Cordon bleu Poêlée de légumes Entremets Biscuit
JEUDI 3 avril 2025 <i>St Richard</i>	Taboulé/tomates Goulash hongrois Purée/brocolis St Nectaire Fruit	Potage crécy Bouchée au jambon Salade verte Petits suisses fruités
VENDREDI 4 avril 2025 <i>Ste Isidore</i>	Céleri rémoulade Moules à la crème Frites Livarot Cocktail de fruits	Potage portugais Œufs pochés vinaigrette Salade composée Riz au lait
SAMEDI 5 avril 2025 <i>Ste Irène</i>	Salade coleslaw Tomate farcie Semoule Coulommiers Pomme cuite	Potage freneuse Jambon sauce au cidre Purée de céleri Crème de gruyère Compote
DIMANCHE 6 avril 2025 <i>St Marcellin</i>	Saucisson à l'ail/andouille Rôti de bœuf froid P. dauphines/poêlée légumes Pont l'Evêque Pâtisserie	Velouté de champignons Gratin de la mer Salade d'endives Fromage Ananas au sirop

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.