

Les menus de la semaine

DU 18 AU 24 AOÛT

	DEJEUNER	DÎNER
LUNDI 18 <i>Sainte Hélène</i>	Melon Tripes à la mode de Caen Pommes de terre Fromage Glace	Potage Filet de poisson à la provençale Fromage Crème dessert
MARDI 19 <i>Saint Jean Eudes</i>	Lentilles en vinaigrette Chipolatas Haricots verts Fromage Crème au praliné	Potage Quenelles de volaille Fromage Fruit
MERCREDI 20 <i>Saint Bernard</i>	Saucisson à l'ail Sauté de poulet à la basquaise Fromage Clafouti	Potage Salade de thon Pommes de terre Fromage Petit suisse aux fruits
JEUDI 21 <i>Saint Christophe</i>	Surimi mayonnaise Boulettes de boeuf Riz Fromage Crème aux oeufs	Potage Tarte à l'oignon Salade Fromage Fruit
 VENDREDI 22 <i>Saint Fabrice</i>	Pamplemousse Moules Frites Fromage Mousse coco	Potage Flan de légumes et dés de jambon Fromage Pastèque
SAMEDI 23 <i>Sainte Rose de Lima</i>	Salade coleslaw Rognons sauce Madère Pâtes Fromage Fruit	Potage Feuilleté Salade Fromage Crème dessert
DIMANCHE 24 <i>Saint Barthélemy</i>	Radis noir rappé Paleron de boeuf Pommes dauphine Fromage Éclair au café	Potage Gratin de blettes pommes de terre lardons Fromage Compote de fruits

Nos préparations peuvent contenir : Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales; Crustacés et produits à base de crustacés; oeufs et produits à base d'oeuf; Poissons et produits à base de poissons; Arachide et produits à base d'arachide; Soja et produits à base de soja; Lait et produits à base de lait; Fruits à coque; Celeri et produits à base de céleri; Moutarde et produits à base de moutarde;; Graines de sésame et produits à base de graines de sésame; Anhydride sulfureux et sulfites; Lupin et produits à base de lupins; Mollusques et produits à base de mollusques.