

Menus du 14 au 20 septembre 2020

<p>Lundi 14 La Ste Croix</p>	<p>Taboulé au jambon Navarin d'agneau Printanière de légumes Fromage Flan caramel</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Œufs brouillés Epinards à la crème Ou semoule de blé Fruit de saison</p>
<p>Mardi 15 St Roland</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Filet de sole aux câpres Poêlée Méridionale Fromage Gâteau moelleux aux pommes maison</p>	<p>Velouté de tomate Quiche aux poireaux Salade mélangée Ou semoule de riz Pot de crème chocolat noisette maison</p>
<p>Mercredi 16 Ste Edith</p>	<p>Segments de pamplemousse Sauté de volaille à la crème d'estragon Petits pois à l'ancienne Fromage Yaourt bio à la vanille</p>	<p>Crème de légumes Galette saucisse Ou bouillie Banane</p>
<p>Jeudi 17 St Renaud</p>	<p>Pâté de campagne Paleron Sauce vigneronne Pomme grenaille au four Fromage Œufs au lait maison</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Croque-monsieur Salade composée Ou tapioca Fromage blanc</p>
<p>Vendredi 18 Ste Nadège</p>	<p>Fond d'Artichaut vinaigrette Filet de julienne coulis de poivro Semoule à la brunoise de légumes Fromage Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage Parmentier Paupiette de lapin sauce chasseur Choux fleurs Ou semoule de riz Cocktail de fruits</p>
<p>Samedi 19 Ste Emilie</p>	<p>Cervelas à l'échalote Omelette Sauce tomate Coquillettes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage St-Germain Brandade de morue Salade Ou semoule de blé Entremet citron maison</p>
<p>Dimanche 20 St Davy</p>	<p>Opéra de saumon Jambon à l'os sauce porto Pommes de terre campagnarde Salade fromage Biscuit roulé à la poire maison</p>	<p>Potage mixé Rôti de dinde au jus Purée de potiron Ou riz au lait Compote coupelle pêche</p>