

Menu du 19 au 25 juillet 2021

Lundi 19 St Arsène	Saucisson à l'ail Omelette aux champignons Coquillettes au beurre Fromage Yaourt bio	Bouillon de bœuf au pain Quenelles de veau sauce ivoire Courgettes poêlées à l'ail Ou semoule de blé Fruit de saison
Mardi 20 Ste Marina	Melon Côte de porc charcutière Pommes rissolées Fromage Velouté aux fruits	Potage poireaux pommes de terre Coquille de poisson Brocolis Ou maïzéna Compote Liégeoise
Mercredi 21 St Victor	Allumette au fromage Emincé d'agneau au thym Printanière de légumes Fromage Tartelettes aux fruits maison	Crème de légumes Croque-monsieur Salade Ou semoule de riz Cocktail de fruits
Jeudi 22 Ste Marie- Madeleine Grillades : Arvor / Moulin	Concombre à la crème & ciboulette Cuisse de poulet chasseur Poêlée ratatouille Fromage Glace	Velouté de brocolis Salade de museau de bœuf Ou semoule de blé Poire au sirop
Vendredi 23 Ste Brigitte	Terrine forestière Paëlla de poisson Fromage Panna cotta au coulis de framboise maison	Bouillon de volaille aux vermicelles Cordon bleu sauce tomate Salsifis persillés Ou maïzéna Mousse café maison
Samedi 24 Ste Christine	Œuf mimosa Tripes Bretonnes Pommes vapeur Fromage Compote de fruits	Potage légumes Boulettes de bœuf sauce vin rouge Poêlée de légumes Ou semoule de riz Fromage blanc
Dimanche 25 St Jacques	Terrine marbrée au saumon Rôti de veau au porto Pommes de terre noisettes Salade fromage Bavarois aux pommes maison sauce caramel	Potage mixé Jambon Purée de haricots verts Ou bouillie Coupelle pomme cassis