

# Menu du 22 au 28 novembre 2021

<p>Lundi 22 Ste Cécile</p> 	<p>Croisillon Dubarry Saucisse aux lentilles vertes Fromage Crème praliné</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Cordon bleu Ratatouille Ou bouillie Banane</p>
<p>Mardi 23 St Clément</p>	<p>Rillettes de thon Hachis Parmentier Salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème de légumes Filet de hoki sauce citronnée Brocolis Ou semoule de riz Yaourt aux fruits</p>
<p>Mercredi 24 Ste Flora</p>	<p>Fond d'artichaut vinaigrette Rôti de lapin aux pruneaux Mini penne Fromage Tartelette aux fruits maison</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Jambonneau Haricots verts Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Jeudi 25 Ste Catherine</p>	<p>Pâté de campagne Cuisse de Poulet aux châtaignes Pommes noisettes Fromage Œuf au lait caramel</p>	<p>Potage St-Germain Galette lait ribot Ou maïzena Compote pomme-abricot</p>
<p>Vendredi 26 Ste Delphine</p>	<p>Salade fermière (Endive, pdt, lardons, tomate, œuf) Filet de lieu au coulis poivrons Riz créole Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de Butternut Œuf Florentine Ou semoule de riz Entremet pistache maison</p>
<p>Samedi 27 St Séverin</p> 	<p>Asperges vinaigrette Boudin Purée Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage légumes et vermicelles Crêpe fourrée emmental Salade Ou semoule de blé Crème vanille</p>
<p>Dimanche 28 St Jacques de la Marche</p>	<p>Pain de poisson au pistou Gigot d'agneau Flageolets Salade fromage Gâteau moelleux au chocolat, crème Anglaise</p>	<p>Potage mixé Jambon rôti aux herbes Salsifis persillés Ou bouillie Compote pomme-banane</p>