

Menus du 10 au 16 août 2026

Lundi 10 <i>St Laurent</i>	Terrine au fromage de chèvre, tomate et basilic Filet de poisson meunière  Riz pilaf  Fromage Crème praliné	Bouillon de bœuf au pain Bouchée à la reine Salade Ou maïzena  Banane
Mardi 11 <i>Ste Claire</i>	Melon  Goulasch Courgettes  poêlées Fromage Glace	Crème de légumes Salade Piémontaise au thon (P de t, tomate, thon, œuf, cornichons, mayonnaise, persil) Ou semoule de blé Fruit de saison
Mercredi 12 <i>Ste Clarisse</i>	Terrine forestière  Sauté de volaille tandoori Tortis tricolore Fromage Gâteau de semoule maison au coulis de fruits rouges	Velouté de champignons Chou farci Purée de légumes Ou Semoule de riz Mousse citron maison
Jeudi 13 <i>St Hippolyte</i>	Terrine mosaïque de légumes  Côte de porc échine sauce charcutière Petits pois Fromage Crème caramel	Velouté de tomate Chausson de volaille à la Bolognaise Salade composée (Salade verte, tomate, croutons, dés de fromage) Ou Bouillie  Pêche au sirop
Vendredi 14 <i>St Evrard</i>	Museau de porc vinaigrette Filet de lieu noir  Sauce à la citronnelle Trio de légumes (Carotte, brocolis, chou-fleur) Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Galette  saucisse Ou semoule de blé Flan chocolat
Samedi 15 <i>Assomption</i>	Salade de perles marines  Cuisse de poulet Basquaise Poêlée campagnarde (Aubergines, carottes, HV, HB, oignons) Salade & Fromage Clafoutis aux abricots	Potage brocolis Raviolis Salade Ou semoule de riz Compote coupelle pomme-fraise
Dimanche 16 <i>St Armel</i>	Terrine aux 2 poissons  Rôti de veau au jus Frites Salade & fromage Tarte aux fruits rouges	Potage mixé  Jambon aux herbes Purée de potiron Ou bouillie  Compote coupelle pomme-coing