


# Menus du 12 au 18 août 2024

<p><b>Lundi 12</b> <i>Ste Clarisse</i></p>	<p>Terrine au fromage de chèvre, tomate et basilic Poisson meunière  Riz pilaf Fromage Crème pralinée</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Bouchée à la reine Salade Ou maïzena Banane</p>
<p><b>Mardi 13</b> <i>St Hyppolite</i></p>	<p>Melon ■ ■ Côte de porc échine Sauce charcutière Tortis tricolore Fromage Glace</p>	<p>Crème de légumes Salade Piémontaise au thon (P de t, tomate, thon, œuf, cornichons, mayonnaise, persil) Ou semoule de blé Fruit de saison</p>
<p><b>Mercredi 14</b> <i>St Evrard</i></p>	<p>Terrine mosaïque de légumes ■ ■ Goulasch Courgettes  poêlées Fromage Gâteau de semoule maison au coulis de fruits rouges</p>	<p>Velouté de champignons Chou farci Purée de légumes Ou Semoule de riz Mousse citron maison</p>
<p><b>Jeudi 15</b> <i>ASSOMPTION</i></p>	<p>Salade de perles marines ■ ■ Cuisse de poulet Basquaise Poêlée campagnarde (Aubergines, carottes, HV, HB, oignons) Salade Fromage Douceur abricot</p>	<p>Velouté de légumes Raviolis Salade Ou Bouillie Compote coupelle pomme-fraise</p>
<p><b>Vendredi 16</b> <i>St Armel</i></p>	<p>Museau de porc vinaigrette Filet de lieu noir  Sauce à la citronnelle Trio de légumes (carottes, brocolis, choux fleurs) Fromage Crème caramel</p>	<p>Velouté de tomate vermicelles Galette saucisse Ou semoule de blé Abricot au sirop</p>
<p><b>Samedi 17</b> <i>Ste Hyacinthe</i></p>	<p>Concombre à la Bulgare ■ ■ Sauté de volaille aux aromates Petits pois Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage brocolis Moussaka Salade Ou semoule de riz Flan chocolat</p>
<p><b>Dimanche 18</b> <i>Ste Hélène</i></p>	<p>Terrine forestière ■ ■ Rôti de veau au jus Frites Salade fromage Tarte aux fruits rouges</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Jambon aux herbes Purée de potiron Ou bouillie  Compote pomme-coing</p>