

Menus du 14 au 20 septembre 2026

Lundi 14 St Corneille	Taboulé au jambon  Galopin de veau sauce porto Printanière de légumes Fromage Flan au chocolat	Bouillon de volaille vermicelles Œufs brouillés Epinards à la crème Ou semoule de blé  Fruit de saison
Mardi 15 St Roland	Betteraves rouges vinaigrette Filet de sole aux câpres Poêlée Méridionale (HV, HB, aubergines, poivrons, oignons) Fromage Gâteau aux pommes  maison Crème Anglaise	Velouté de tomate Quiche aux poireaux Salade mélangée Ou maïzena Mousse à la noix de coco maison
Mercredi 16 Ste Edith	Segments de pamplemousse  Sauté de volaille aux aromates Petits pois à l'ancienne Fromage Yaourt  à la vanille	Crème de légumes Galette saucisse Ou semoule de riz Banane
Jeudi 17 St Renaud	Pâté de campagne  Paleron Sauce vigneronne Pommes grenailles au four Fromage Œufs au lait maison et caramel	Bouillon de bœuf au pain Croque-monsieur Salade composée Ou bouillie  Fromage blanc
Vendredi 18 Ste Nadège	Fond d'Artichaut vinaigrette Filet de julienne  au coulis de poivrons Semoule  à la brunoise de légumes Fromage Petits suisses aux fruits	Potage Parmentier Paupiette de lapin sauce chasseur Choux fleurs Ou semoule de riz Cocktail de fruits
Samedi 19 Ste Emilie	Cervelas à l'échalote Omelette Sauce tomate Coquillettes  Fromage Fruit de saison	Potage St-Germain Brandade de morue Salade Ou semoule de blé Entremet citron maison
Dimanche 20 St Jean-Charles	Terrine de saumon  Jambon à l'os sauce Madère Pommes de terre campagnarde Salade fromage Biscuit roulé à la framboise maison	Potage mixé  Rôti de dinde au jus Haricots verts Ou Bouillie  Compote coupelle Pomme-banane