

# Menus du 15 au 21 Décembre 2025

Lundi 15 <i>Ste Ninon</i> 	Cervelas vinaigrette ■ Escalope de dinde aux champignons Printanière de légumes Fromage Liégeois café	Bouillon de bœuf au pain Bouchée à la reine Salade Ou semoule de blé Fruit de saison
Mardi 16 <i>Ste Alice</i> 	Carottes râpées  Roti de lapin aux pruneaux Frites Fromage Velouté aux fruits	Velouté de tomate Quenelles de brochet à l'Armoricaine Brocolis Ou maïzena Compote pomme ananas
Mercredi 17 <i>St Gaël</i>	Rillettes de saumon ■ Jambon à l'os  sauce Madère Purée de potiron Fromage Flan pâtissier maison	Potage Crécy Chou farci Semoule couscous  Ou semoule de blé Banane
Jeudi 18 <i>St Gatien</i> 	Œuf mayonnaise Paupiette de veau Choux fleurs  Fromage Fruit de saison	Potage mixé ■ Pilons de poulet rôti Tortis Ou Bouillie  Mousse nougat maison
Vendredi 19 <i>St Urbain</i> 	Croisillon Dubarry Filet de lieu sauce vin blanc  Riz safrané Fromage Pêche au sirop	Velouté de champignons Chipolata Bâtonnière de légumes Ou semoule de riz Yaourt aromatisé
Samedi 20 <i>St Théophile</i> 	Terrine de légumes ■ Filet de poulet à la crème Petits pois Fromage Fruit de saison	Potage poireaux pomme de terre Moussaka Salade Ou semoule de blé Fromage blanc
Dimanche 21 <i>Hiver</i>	Terrine de lapin ■ Rôti de porc au jus Pomme Noisette Salade Fromage Douceur abricot	Potage mixé Jambon de dinde Carottes persillées Ou Bouillie Compote coupelle pomme-banane