Semaine 38

Menus du 15 au 21 septembre 2025

Lundi 15 St Roland	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 16 Ste Edith	Betteraves rouges vinaigrette Filet de sole aux câpres Poêlée Méridionale (HV, HB, aubergines, poivrons, oignons) Fromage Gâteau moelleux aux pommes maison Crème Anglaise	Velouté de tomate Quiche aux poireaux Salade mélangée Ou maïzena Mousse à la noix de coco maison
Mercredi 17 St Renaud	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 18 Ste Nadège	Pâté de campagne Paleron Sauce vigneronne Pommes grenailles au four Fromage Œufs au lait maison au caramel	Bouillon de bœuf au pain Croque-monsieur Salade composée Ou bouillie Fromage blanc
Vendredi 19 Ste Emilie	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 20 St Davy	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 21 St Matthieu	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