

Menus du 16 au 22 Décembre 2024

<p>Lundi 16 Ste Alice</p> 	<p>Cervelas vinaigrette ■ ■ Escalope de dinde à la crème Printanière de légumes Fromage Liégeois café</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Bouchée à la reine Salade Ou semoule de blé Fruit de saison</p>
<p>Mardi 17 St Gaël</p> 	<p>Carottes râpées  Roti de lapin aux pruneaux Frites Fromage Velouté aromatisé</p>	<p>Velouté de tomate Quenelles de brochet à l'Armoricaine Brocolis Ou maïzena Compote de fruits</p>
<p>Mercredi 18 St Gatien</p>	<p>Rillettes de saumon ■ ■ Jambon à l'os  sauce Madère Purée de potiron Fromage Flan pâtissier au chocolat maison</p>	<p>Potage Crécy Chou farci Semoule couscous  Ou semoule de blé Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 19 St Urbain</p> 	<p>Œuf mayonnaise Paupiette de veau Choux fleurs  Fromage Banane</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Pilons de poulet rôti Tortis Ou Bouillie  Mousse nougat maison</p>
<p>Vendredi 20 St Théophile</p> 	<p>Croisillon Dubarry Filet de lieu sauce vin blanc  Riz safrané Fromage Pêche au sirop</p>	<p>Velouté de champignons Chipolata Bâtonnière de légumes Ou semoule de riz Yaourt aromatisé</p>
<p>Samedi 21</p> 	<p>Terrine de légumes ■ ■ Filet de poulet aux champignons Petits pois Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux pomme de terre Moussaka Salade Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Dimanche 22 St François/ Xavière</p>	<p>Terrine de lapin ■ ■ Rôti de porc au jus Pomme Noisette Salade Fromage Douceur abricot</p>	<p>Potage mixé Jambon de dinde Carottes persillées Ou Bouillie Compote coupelle pomme-ananas</p>