

Menus du 16 au 22 mars 2026

Lundi 16 Ste Bénédicte	Rillettes de thon  Saucisse Choux Bruxelles Fromage Banane 	Bouillon de bœuf au pain  Quenelles de volaille Sauce soubise Printanière de légumes Ou semoule de blé Flan caramel
Mardi 17 St Patrice 	Flan au fromage et champignons Filet de cabillaud sauce crevettes  Riz pilaf  Fromage Gâteau de semoule maison au coulis de Framboises	Potage de légumes  Boulettes d'agneau sauce tomate Légumes façon tajine Ou semoule de riz Fromage blanc
Mercredi 18 Ste Cyrille	Macédoine au surimi  Joue de porc au jus Mini penne Fromage Yaourt 	Potage Parmentier  Chou farci Purée de potiron Ou Bouillie  Compote de pêches
Jeudi 19 St Joseph	Pâté de campagne  Tête de veau sauce ravigote Pommes vapeur  Fromage Fruit de saison	Potage Crécy  Carré de côtes Poêlée Méridionale Ou semoule de riz Liégeois café
Vendredi 20 	Carotte râpées  Filet de lieu sauce Indienne  Semoule  à la brunoise de légumes Fromage Crêpe au sucre	Velouté de tomate Gratin de brocolis aux œufs Ou maïzena Entremet vanille maison 
Samedi 21 Ste Clémence	Saucisson à l'ail  Paleron sauce Madère Petits pois Fromage Fromage blanc aux fruits	Potage Dubarry Croustade de volaille Salade Ou semoule de blé Banane
Dimanche 22 Ste Léa 	Terrine océane au saumon  Roti de veau au jus Pommes campagnardes Salade & fromage Far au cidre et pomme maison	Potage mixé  Raviolis Salade Ou semoule de riz Coupelle compote de fruits