

Menus du 16 au 22 septembre 2024

<p>Lundi 16 Ste Edith</p>	<p>Taboulé au jambon  Navarin d'agneau Printanière de légumes Fromage Flan au chocolat</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Œufs brouillés Epinards à la crème Ou semoule de blé Fruit de saison</p>
<p>Mardi 17 St Renaud</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Filet de sole aux câpres Poêlée Méridionale <small>(HV, HB, aubergines, poivrons, oignons)</small> Fromage Gâteau moelleux aux pommes maison Crème Anglaise</p>	<p>Velouté de tomate Quiche aux poireaux Salade mélangée Ou maïzena Mousse à la noix de coco maison</p>
<p>Mercredi 18 Ste Nadège</p>	<p>Segments de pamplemousse  Sauté de volaille aux aromates Petits pois à l'ancienne Fromage Yaourt  à la vanille</p>	<p>Crème de légumes Galette saucisse Ou semoule de riz Banane</p>
<p>Jeudi 19 Ste Emilie</p>	<p>Pâté de campagne  Paleron Sauce vigneronne Pommes grenailles au four Fromage Œufs au lait maison au caramel</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Croque-monsieur Salade composée Ou bouillie  Fromage blanc</p>
<p>Vendredi 20 St Jean-Charles</p>	<p>Fond d'Artichaut vinaigrette Filet de julienne  au coulis de poivrons Semoule  à la brunoise de légumes Fromage Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage Parmentier Paupiette de lapin sauce chasseur Choux fleurs Ou semoule de riz Cocktail de fruits</p>
<p>Samedi 21 St Matthieu</p>	<p>Cervelas à l'échalote Omelette Sauce tomate Coquillettes  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage St-Germain Brandade de morue Salade Ou semoule de blé Entremet citron maison</p>
<p>Dimanche 22 </p>	<p>Opéra de saumon  Jambon à l'os sauce porto Pommes de terre campagnarde Salade fromage Biscuit roulé à la framboise maison</p>	<p>Potage mixé  Rôti de dinde au jus Haricots verts Ou Bouillie  Compote coupelle Pomme-banane</p>