

Menus du 17 au 23 août 2026

Semaine 34

Lundi 17 St Hyacinthe	Cervelas Filet de colin au coulis de poivrons  Mini penne Fromage Velouté aux fruits	Bouillon de bœuf au pain Croustade de volaille Salade verte croutons et tomate Ou semoule de blé Fruit de saison
Mardi 18 Ste Hélène	Betteraves rouges Couscous d'agneau et merguez Légumes couscous et semoule Fromage Pot de crème chocolat noisette maison	Potage Dubarry Salade du charcutier (Salade, céleri, tomate, cervelas, oignons, persil) Ou maïzena Fromage blanc
Mercredi 19 St Eudes	Ch: npignons à la Grecque  Lard froid Pommes Grenailles Fromage Choux à la crème maison	Velouté de légumes Brocolis gratinés à l'œuf Ou semoule de riz  Banane
Jeudi 20 St Bernard	Tomates  Mozzarella et basilic  Poulet rôti Poêlée de légumes (Pts pois, chx fleurs, HV, HB, oignons) Fromage Glace	Velouté de carottes Tagliatelles à la Carbonara Ou semoule de riz Compote de poire
Vendredi 21 St Christophe	Rillettes de poulet Sardines grillées  Pommes de terre vapeur  Fromage Kiwi 	Bouillon de volaille vermicelles Saucisse de Francfort Purée d'haricots verts Ou bouillie  Mousse au café maison
Samedi 22 St Fabrice	Taboulé  Sauté de lapin aux pruneaux Printanière de légumes (Pdt, Petits Pois, carottes, Haricots verts) Fromage Segments de mandarine	Velouté de tomate Brandade de morue Salade de mâche Ou semoule de blé Crème vanille
Dimanche 23 Ste Rose de Lima	Terrine au saumon  Langue de bœuf sauce piquante Pommes rissolées Salade fromage Gâteau poire caramel	Potage mixé  Carré de porc Choux de Bruxelles Ou semoule de riz Compote pomme banane