

Menus du 17 au 23 mars 2025

<p>Lundi 17 St Patrick</p>	<p>Rillettes de thon  Saucisse Choux Bruxelles Fromage Banane </p>	<p>Bouillon de bœuf au pain  Quenelles de volaille Sauce soubise Trio légumes allumettes Ou semoule de blé Flan caramel</p>
<p>Mardi 18 St Cyrille</p> 	<p>Flan au fromage et champignons Filet de cabillaud sauce crevettes  Duo de carottes Fromage Gâteau de semoule maison au coulis de Framboises</p>	<p>Potage de légumes  Moussaka Salade Ou semoule de riz Fromage blanc </p>
<p>Mercredi 19 St Joseph</p>	<p>Macédoine au surimi  Joue de porc au jus Mini penne Fromage Yaourt </p>	<p>Potage Parmentier  Chou farci Purée de potiron Ou Bouillie  Compote de pêches</p>
<p>Jeudi 20 St. Herbert/PRINTEMPS</p> 	<p>Pâté de campagne  Tête de veau sauce ravigote Pommes vapeur  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy  Carré de côtes Poêlée Méridionale Ou semoule de riz Liégeois café</p>
<p>Vendredi 21 Ste Clémence</p>	<p>Carotte râpées  Filet de lieu sauce Indienne  Semoule  à la brunoise de légumes Fromage Crêpe au sucre</p>	<p>Velouté de tomate Gratin de brocolis aux œufs Ou maïzena Entremet vanille maison </p>
<p>Samedi 22 Ste Léa</p>	<p>Saucisson à l'ail  Paleron sauce Madère Petits pois Fromage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Potage Dubarry  Croustade de volaille Salade Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Dimanche 23 St Victorien</p> 	<p>Terrine océane au saumon  Roti de veau au jus Pommes campagnardes Salade & fromage Far au cidre et pomme maison</p>	<p>Potage mixé  Raviolis Salade Ou semoule de riz Coupelle compote de fruits</p>