

Menus du 17 au 23 Novembre 2025

Lundi 17 Ste Elisabeth 	Croisillon Dubarry  Saucisses aux lentilles vertes  Fromage Crème praliné	Bouillon de bœuf au pain Cordon bleu Ratatouille Ou bouillie Banane
Mardi 18 Ste Aude	Salade de tomate et fond d'artichaut Hachis Parmentier Salade Fromage Fruit de saison	Crème de légumes Filet de hoki  sauce citronnée Brocolis  Ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Mercredi 19 St Tanguy Repas Savoureux A L'Orée des bois	Rillettes de thon  Rôti de lapin aux pruneaux Tortis  Fromage Tarte aux fruits rouges	Bouillon de volaille vermicelles  Jambonneau Haricots verts  Ou semoule de blé Fromage blanc
Jeudi 20 St Edmond	Pâté de campagne  Cuisse de Poulet aux châtaignes Flageolets Fromage Liégeois chocolat	Potage St-Germain Galette lait ribot Ou maïzena Compote pomme-abricot
Vendredi 21 St Rufus 	Salade fermière (Endive, pdt, lardons, tomate, œuf) Filet de lieu  au coulis poivrons Riz pilaf  Fromage Fruit de saison	Velouté de Butternut Œuf Florentine Ou semoule de riz Entremet pistache maison
Samedi 22 Ste Cécile	Asperges vinaigrette  Boudin Purée Fromage Fruit de saison	Potage légumes et vermicelles Crêpe fourrée emmental Salade Ou semoule de blé Crème vanille
Dimanche 23 Christ Roi 	Terrine de poisson  Navarin d'agneau Pommes noisette Salade fromage Gâteau moelleux au chocolat maison, crème Anglaise	Potage mixé  Jambon rôti aux herbes Salsifis persillés Ou bouillie  Compote pomme-banane