










# Menus du 18 au 24 mai 2026

<b>Lundi 18</b> <b>St Eric</b>	Terrine au fromage de chèvre ■■ Crêpinette de porc au porto Purée Fromage Crème vanille	Bouillon de bœuf au pain Feuilleté de volaille aux poireaux Salade Ou semoule de blé Banane
<b>Mardi 19</b> <b>St Yves</b>	Saucisson à l'ail ■■ Escalope de dinde à l'estragon Choux fleurs  Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Salade de filets de hareng et pomme de terre Ou semoule de riz Velouté au fruit
<b>Mercredi 20</b> <b>St Bernardin</b>	Betterave rouge Filet de lieu sauce persillée  Semoule  aux petits légumes Clafoutis aux abricots maison	Velouté de tomate Gratin de courgettes aux œufs Ou Maïzena Compote pomme-fraise
<b>Jeudi 21</b> <b>St Constantin</b>	Macédoine mayonnaise ■■ Paleron à la tomate Coquillettes  Fromage Yaourt 	Potage St-Germain Quenelle de veau sauce ivoire Poêlée Bretonne Ou Semoule de riz Ananas au sirop
<b>Vendredi 22</b> <b>St Emile</b>	Concombre à la Bulgare Aile de raie aux câpres  Pomme de terre  Fromage Entremet citron maison	Velouté de champignons  Viennoise de volaille Duo haricots verts et beurre Ou Bouillie Banane 
<b>Samedi 23</b> <b>St Didier</b>	Taboulé ■■ Saucisse sauce moutarde Duo de carottes Fromage Fraises au vin	Crème Dubarry Clafoutis courgette et chèvre Salade Ou semoule de blé Fromage blanc
<b>Dimanche 24</b> <b>PENTECOTE</b>	Terrine océane au saumon ■■ Rôti de veau sauce champignons Pommes rissolées Salade - fromage Carré fondant au chocolat	Potage mixé Jambonneau Julienne de légumes Ou semoule de riz Compote de pomme abricot