

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

Lundi 19 St René 	Croissillon Dubarry 🇫🇷 Côte de porc échine sauce moutarde Choux de Bruxelles Fromage Yaourt au sucre de canne 	Bouillon de bœuf au pain Tomate farcie Purée de potiron Ou semoule de blé Banane
Mardi 20 Ste Adeline 	Salade Suisse (Choux blanc, dés de jambon, gruyère) Hachis Parmentier Salade Fromage Tarte aux poires	Crème de courgettes Caroline au jambon Salade mélangée (Salade + croutons et dés de tomate) Ou Maïzena Clémentines
Mercredi 21 Ste Céline	Macédoine mayonnaise Omelette sauce champignons Frites Fromage Mousse citron maison	Velouté de légumes 🇫🇷 Roti froid Haricots verts Ou semoule de riz Mirabelles au sirop
Jeudi 22 Ste Elodie	Segments de pamplemousse 🇫🇷 Colombo de volaille Tortis multicolores Fromage Coupe viennoise caramel	Potage freneuse 🇫🇷 Paleron à la Lyonnaise Poêlée de carottes maraichère Ou bouillie  Fromage blanc aromatisé
Vendredi 23 Ste Odeline	Salade Morbihannaise (Pdt, hv, lardons, tomate, œuf) Paupiette du pêcheur à l'Armoricaine Semoule  aux petits légumes Fromage Bavarois framboise	Velouté de brocolis Galette de blé noir Lait ribot Ou Semoule de blé Entremet vanille  maison
Samedi 24 St Florentin 	Rillettes 🇫🇷 Escalope de poulet sauce chasseur Julienne arc en ciel Fromage Banane 	Potage de légumes Lasagne de saumon Salade Ou Maïzena Yaourt
Dimanche 25 St Hilaire	Terrine aux 2 poissons 🇫🇷 Roti de porc Pommes campagnardes Salade & fromage Génoise roulée à la fraise	Potage mixé Jambon de dinde Poêlée Bretonne Ou Semoule de riz Coupelle Pomme pêche