

Menus du 01 au 07 décembre 2025

Lundi 01 <i>Ste Florence</i> 	Pâté de foie Omelette aux fines herbes Sauce tomate Pâtes multicolores Fromage Flan chocolat	Bouillon de bœuf au pain Cordon bleu Ratatouille Ou semoule de blé Cocktail de fruits
Mardi 02 <i>Ste Viviane</i>	Salade Coleslaw (Carotte + choux blanc râpé) Andouillette Sauce moutarde Purée Fromage Fruit de saison	Velouté de courgettes Filet de poisson Meunière Poêlée de légumes Ou maïzena Entremet vanille  maison
Mercredi 03 <i>St François-Xavier</i> 	Rillettes  Jambon Sauce Porto Haricots beurre Fromage Eclair	Potage de légumes  Boule d'agneau au thym Coquillettes Ou semoule de riz Crème Mont Blanc caramel
Jeudi 04 <i>Ste Barbara</i>	Poireaux vinaigrette  Tête de veau Sauce gribiche Pommes de terre  Fromage Velouté aux fruits	Potage Dubarry Courgette farcie Semoule aux petits légumes Ou bouillie  Banane
Vendredi 05 <i>St Gérald</i>	Museau vinaigrette Tronçon de saumonette  à la Dieppoise Riz créole Fromage Pruneaux au vin	Crème de légumes Quenelles de volaille sauce aurore Carottes poêlées  Ou semoule de riz Crème praliné
Samedi 06 	Galantine aux olives  Joutes de porc au cidre Poêlée de légumes et mini penne Fromage Ananas au sirop	Potage vermicelles Galette de sarrasin jambon fromage Salade composée Ou semoule de blé Fromage blanc
Dimanche 07 <i>St Ambroise</i>	Terrine de St Jacques  Filet de dinde au jus Pommes Dauphine Salade/fromage Gâteau aux pommes maison Crème Anglaise	Potage mixé Carré de porc fumé Salsifis persillés Ou semoule de riz Coupelle pomme coing