

Menus du 02 au 08 décembre 2024

<p>Lundi 02 <i>Ste Viviane</i></p> 	<p>Pâté de foie Omelette aux fines herbes Sauce tomate Pâtes multicolores Fromage Flan chocolat</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Cordon bleu Ratatouille Ou semoule de blé Cocktail de fruits</p>
<p>Mardi 03 <i>St François-Xavier</i></p>	<p>Salade Coleslaw (Carotte + chou blanc râpé) Andouillette Sauce moutarde Purée Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes Filet de poisson Meunière Poêlée de légumes Ou maizena Entremet vanille  maison</p>
<p>Mercredi 04 <i>Ste Barbara</i></p> 	<p>Rillettes ■ ■ Jambon Sauce Porto Haricots beurre Fromage Eclair</p>	<p>Potage de légumes  Boule d'agneau au thym Coquillettes Ou semoule de riz Crème Mont Blanc</p>
<p>Jeudi 05 <i>St Gérald</i></p>	<p>Poireaux vinaigrette ■ ■ Tête de veau Sauce gribiche Pommes de terre  Fromage Velouté aux fruits</p>	<p>Potage Dubarry Courgette farcie Semoule aux petits légumes Ou bouillie  Banane</p>
<p>Vendredi 06</p> 	<p>Museau vinaigrette Tronçon de saumonette  à la Dieppoise Riz créole Fromage Pruneaux au vin</p>	<p>Crème de légumes Quenelles de volaille sauce aurore Carottes poêlées  Ou semoule de riz Crème praliné</p>
<p>Samedi 07 <i>St Ambroise</i></p>	<p>Galantine aux olives ■ ■ Jambon de porc au cidre Poêlée de légumes et mini pennes Fromage Ananas au sirop</p>	<p>Potage vermicelles Galette de sarrasin jambonfromage Salade composée Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Dimanche 08 <i>Imma. Conception</i></p> 	<p>Terrine de St Jacques ■ ■ Filet de dinde au jus Pommes de terre Dauphine Salade/fromage Gâteau aux pommes maison Crème Anglaise</p>	<p>Potage mixé Carré de porc fumé Salsifis persillés Ou semoule de riz Coupelle pomme coing</p>