

Menus du 2 au 8 Mars 2026

Semaine 10

Lundi 02 St Charles le Bon 	Terrine au fromage de chèvre ■ ■ Rougail de saucisses Riz  et haricots rouges Fromage Coupe Viennoise Caramel	Crème de légumes Coquille de poisson  Jeunes carottes Ou semoule de riz Banane
Mardi 03 St Guénolé	Feuilleté aux champignons ■ ■ Pot au feu Légumes variés Fromage Choux à la crème maison	Bouillon de bœuf au pain Poireaux au jambon Ou semoule de blé Compote de pêches morceaux
Mercredi 04 St Casimir	Betteraves rouges Omelette, sauce tomate Semoule  aux petits légumes Fromage Ananas au sirop	Potage Freneuse ■ ■ Pilons de poulet Chou-fleur gratiné Ou bouillie  Flan à la vanille
Jeudi 05 Ste Olive	Museau de porc ■ ■ Blanquette de dinde à l'ancienne Poêlée champêtre Fromage Crème praliné	Velouté de tomates Clafoutis courgettes et chèvre Salade composée Ou semoule de riz Mousse au chocolat maison
Vendredi 06 Ste Colette 	OÛfs Mimosa Dos de lieu noir sauce  à l'anis étoilé Pommes de terre persillées  Fromage Fruit de saison	Potage Dubarry ■ ■ Emincé d'agneau au thym Haricots beurre Ou semoule de blé Fromage blanc
Samedi 07 St Félicité	Filet de maquereau vin blanc ■ ■ Escalope de poulet Sauce Alsacienne Pâtes multicolores Fromage Compote de fruits	Potage Crécy Brandade de morue Salade Ou maïzena Yaourt
Dimanche 08 St Jean de Dieu 	Mousse de canard ■ ■ Goulasch Hongrois Frites Salade Fromage Verrine mousse de pommes au caramel beurre salé maison	Potage mixé ■ ■ Poitrine roulée Salsifis persillés Ou semoule de riz Coupelle pomme coing

