

Menus du 02 au 08 novembre 2026

Lundi 02 Jour des Défunts	Croisillon emmental Omelette aux fines herbes Sauce tomate Frites Fromage Velouté aux fruits	Bouillon de volaille vermicelle Endive gratinée au jambon Ou Maïzena Fruit de saison
Mardi 03 St Hubert	Carottes râpées  à l'orange Cœur de merlu  Sauce Hollandaise Semoule aux petits légumes Fromage Choux à la crème pâtissière maison	Potage St Germain Boule de bœuf aux champignons Poêlée de courgettes Ou semoule de blé Cocktail de fruits
Mercredi 04 St Charles Repas savoureux Arz - Lys	Segments de pamplemousse ■ ■ Ragoût de porc Fromage Kiwi	Bouillon de bœuf au pain Galette au lait ribot Ou semoule de riz Fromage blanc
Jeudi 05 Ste Sylvie	Terrine printanière ■ ■ Hachis Parmentier Salade Fromage Compote Liégeoise	Velouté de brocolis Quenelle de veau sauce Soubise Haricots verts Ou bouillie  Entremet caramel maison
Vendredi 06 St Léonard 	Galantine aux olives Dos de lieu  sauce persillée Riz pilaf  Fruit de saison	Potage Freneuse Feuilleté à la viande Salade et tomate Ou semoule de blé Crème vanille
Samedi 07 St Carine	Céleri rémoulade ■ ■ Escalope de dinde à la Basquaise Tortis  Fromage Liégeois chocolat	Velouté de courgettes Quiche Lorraine Salade de mâche Ou semoule de riz Mousse citron
Dimanche 08 St Geoffroy 	Terrine de St Jacques ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pomme Dauphine Salade & Fromage Tarte aux framboises	Potage mixé Chausson de volaille Bolognais Julienne de légumes Ou bouillie Compote coupelle pomme-pêche