

Menus du 02 au 08 Septembre 2024

<p>Lundi 02 Ste Ingrid</p> 	<p>Filet de maquereaux au vin blanc  Sauté d'agneau au curry Printanière de légumes Fromage Banane </p>	<p>Potage de légumes Boules de bœuf à la tomate Mini Pennes Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Mardi 03 St Grégoire</p>	<p>Pâté de foie Cœur de merlu  au beurre rouge Semoule aux petits légumes Fromage Entremet vanille maison</p>	<p>Crème de butternut Paupiette de veau Choux fleurs  Ou semoule de riz Compote de fruits</p>
<p>Mercredi 04 Ste Rosalie</p>	<p>Tartare concombre au saumon fumé   Pot au feu Légumes variés Fromage Fruit de saison</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle   Lard froid Pommes de terre sautées Ou maïzena Yaourt aux fruits</p>
<p>Jeudi 05 Ste Raïssa</p> 	<p>Rillettes de thon   Emincé de dinde à l'ananas Riz créole  Fromage Entremet caramel  maison</p>	<p>Potage Dubarry Œufs brouillés Ratatouille Ou semoule de blé Coupe viennoise café</p>
<p>Vendredi 06 St Bertrand</p>	<p>Tomates  mozzarella et basilic Filet de hoki à la fondue de poireaux Pommes de terre vapeur  Fromage Salade de fruits frais maison</p>	<p>Potage Crécy Chipolatas Courgettes  poêlées Ou bouillie Yaourt </p>
<p>Samedi 07 Ste Reine</p>	<p>Œuf mayonnaise   Estouffade de bœuf Provençale Poêlée aux 2 carottes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de tomate Flan au fromage Purée de potiron Ou semoule de blé Petits Suisse aux fruits</p>
<p>Dimanche 08 St Adrien</p> 	<p>Terrine de légumes   Epaulé de veau rôti Pommes campagnardes Salade fromage Brownies maison-crème Anglaise</p>	<p>Potage mixé Jambon de dinde Haricots verts Ou semoule de riz Compote coupelle pomme-ananas</p>