

Menus du 20 avril au 26 avril 2026

Lundi 20 St Odette	Toast aux sardines ■ ■ Sauté de porc au jus  Petits pois et carottes Fromage Yaourt aromatisé	Bouillon de bœuf au pain Bouchée à la reine Salade Ou semoule de blé Segments de mandarine
Mardi 21 S. Anselme	Betterave rouge et or ■ ■ Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes rissolées Fromage Crème caramel	Velouté de légumes Quenelles de brochet à l'Armoricaine Brocolis  Ou Bouillie  Banane
Mercredi 22 St Alexandre	Rillettes de thon ■ ■ Andouillette sauce moutarde Purée Fromage Tarte aux pommes	Potage poireaux pomme de terre Courgette farcie Tortis multicolores Ou semoule de riz Ananas au sirop
Jeudi 23 St Georges	Taboulé aux dés de jambon ■ ■ Rôti de lapin aux pruneaux Duo de haricots verts  et beurre Fromage Fruit de saison	Velouté de potiron ■ ■ Galette  saucisse Ou semoule de blé Entremet café maison
Vendredi 24 St Fidèle	Segments de pamplemousse Filet de hoki  Beurre blanc aux algues Riz pilaf  Fromage Mousse au chocolat maison	Crème de champignons ■ ■ Pignons de poulet Julienne de légumes Ou Maizena  Fromage blanc
Samedi 25 St Marc	Tomate Niçoise ■ ■ Bœuf Bourguignon Légumes printaniers Fromage Fruit de saison	Bouillon de volaille vermicelles Brandade de morue Salade Ou semoule de riz Petits suisses aux fruits
Dimanche 26 Ste Alida	Pâté de canard ■ ■ Rôti de porc sauce charcutière Pommes noisette Salade / Fromage Flan pâtissier maison	Potage mixé ■ ■ Jambon de dinde Poêlée Méridionale Ou bouillie  Coupelle pomme-fraise