

Menus du 20 au 26 Janvier 2025

<p>Lundi 20 St Sébastien</p> 	<p>Toast aux sardines ■ ■ Sauté de lapin aux pruneaux Choux fleurs Fromage Liégeois chocolat </p>	<p>Crème de légumes Bouchée à la reine Salade composée Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Mardi 21 Ste Agnès</p>	<p>Betterave rouge ■ ■ Rougail de saucisses Riz et haricots rouges Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Filet de poisson Meunière Haricots verts  Ou semoule de riz Crème Mont-Blanc praliné</p>
<p>Mercredi 22 St Vincent</p> 	<p>Bouillon de bœuf au pain ■ ■ Pot au feu Légumes variés Fromage Gâteau de semoule de riz maison au caramel</p>	<p>Potage aux vermicelles ■ ■ Lard froid Pommes de terre sautées Ou maïzena Compote pomme fraise</p>
<p>Jeudi 23 St Barnard</p>	<p>Saucisson à l'ail Couscous de poulet et merguez Légumes et semoule Fromage Yaourt bio </p>	<p>Velouté de potiron Clafoutis aux courgettes et chèvre Salade verte et endives Ou semoule de riz Mousse noix de coco maison</p>
<p>Vendredi 24 Fr. de Sales</p> 	<p>Salade de carottes à l'orange Filet de lieu  Au coulis de poivrons Mini-Pennes Fromage Tarte aux poires</p>	<p>Potage freneuse Rôti de dinde au jus Duo de carottes Ou bouillie  Panna cotta maison aux fruits rouges</p>
<p>Samedi 25 Ste Ananie</p>	<p>Tresse feuilletée au fromage ■ ■ Tempe de porc au porto Jardinière de légumes Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Velouté de tomate Pomme de terre farcie Salade composée (Salade, tomate, croutons) Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Dimanche 26 Ste Paule</p> 	<p>Terrine de chevreuil ■ ■ Rôti de veau Pommes Duchesse Salade, Fromage Banana bread maison - crème Anglaise</p>	<p>Potage mixé Jambon de dinde Ratatouille Ou semoule de riz Coupelle compote de fruits</p>