


Menus du 20 au 26 Juillet 2026

<p>Lundi 20 Ste Marina</p>	<p>Pâté de campagne ■ ■ Sauté de lapin en gibelotte Petits pois Fromage Fromage blanc</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Salade Piémontaise (Pdt, tomate, dés de jambon, œuf, cornichon, mayonnaise) Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Mardi 21 St Victor</p>	<p>Segments de pamplemousse Filet de colin au beurre blanc Riz pilaf Fromage Glace</p>	<p>Potage Crécy Galette lait Ribot Ou semoule de riz Compote Pomme-ananas</p>
<p>Mercredi 22 Ste Marie-Madeleine</p>	<p>Rillettes de saumon ■ ■ Côte de porc sauce charcutière Choux fleurs Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème de légumes ■ ■ Rôti de dinde Pommes de terre au four Ou maïzena Mousse framboise maison</p>
<p>Jeudi 23 St Brigitte Grillades J.Fleuri /ODBois</p>	<p>Tomates bio à l'échalote  Paupiette de veau Courgettes poêlées  Fromage Salade de fruits à la menthe maison</p>	<p>Velouté de brocolis Salade du charcutier (Salade, céleri, tomate, cervelas, oignons, persil) Ou semoule de blé Petits suisses aux fruits</p>
<p>Vendredi 24 Ste Christine</p>	<p>Terrine printanière Moules décortiquées Frites Fromage Chou à la crème maison</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Jambon macédoine Ou semoule de riz Entremet caramel maison</p>
<p>Samedi 25 St Jacques</p>	<p>Assiette Anglaise Omelette aux fines herbes Pennes  à la tomate Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes Tarte saumon-ciboulette Salade Ou bouillie Yaourt</p>
<p>Dimanche 26 Ste Anne</p>	<p>Melon ■ ■ Suprême de pintadeau aux raisins Pomme Dauphine Salade - fromage Tarte au citron meringuée</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Poitrine roulée Carottes persillées Ou semoule de riz Coupelle pomme banane</p>