

Menus du 20 au 26 Octobre 2025

Lundi 20 Ste Adeline 	Croisillon Dubarry  Côte de porc échine sauce moutarde Choux de Bruxelles Fromage Yaourt au sucre de canne 	Bouillon de bœuf au pain Tomate farcie Purée de potiron Ou semoule de blé Banane
Mardi 21 Ste Céline 	Salade Suisse (Choux blanc, dés de jambon, gruyère) Hachis Parmentier Salade Fromage Tarte aux poires	Crème de courgettes Caroline au jambon Salade mélangée (Salade + croutons et dés de tomate) Ou Maïzena Clémentines
Mercredi 22 Ste Elodie	Macédoine mayonnaise Omelette sauce champignons Frites Fromage Mousse citron maison	Velouté de légumes  Roti froid Haricots verts Ou semoule de riz Mirabelles au sirop
Jeudi 23 St J.de Capistran	Segments de pamplemousse  Colombo de volaille Tortis multicolores Fromage Coupe viennoise caramel	Potage freneuse  Paleron à la Lyonnaise Poêlée de carottes maraichère Ou bouillie  Fromage blanc aromatisé
Vendredi 24 St Florentin	Salade Morbihannaise (Pdt, hv, lardons, tomate, œuf) Paupiette du pêcheur à l'Armoricaine Semoule  aux petits légumes Fromage Pomme cuite à la cannelle	Velouté de brocolis Galette de blé noir Lait ribot Ou Semoule de blé Entremet vanille  maison
Samedi 25 St Crépin 	Rillettes  Escalope de poulet sauce chasseur Julienne arc en ciel Fromage Banane 	Potage de légumes Lasagne de saumon Salade Ou Maïzena Yaourt
Dimanche 26 St Dimitri	Terrine aux 2 poissons  Roti de porc Pommes campagnardes Salade & fromage Génoise roulée à la fraise	Potage mixé Jambon de dinde Poêlée Bretonne Ou Semoule de riz Coupelle de fruits au sirop