

Menus du 21 au 27 septembre 2026

Lundi 21 St Matthieu	Sardine à l'huile ■ ■ Bœuf Mironton Salsifis persillés Fromage Crème vanille	Bouillon de bœuf au pain Quiche Lorraine Jardinière de légumes Ou semoule de riz Fruit de saison
Mardi 22 St Maurice	Salade Coleslaw Filet de saumon  sauce citronnée Pommes de terre vapeur  Fromage Gâteau de semoule maison au coulis de fruits rouges	Potage de légumes Jambon Purée de céleri Ou semoule de blé Cocktail de fruits
Mercredi 23 AUTOMNE	Rillettes de thon ■ ■ Cuisse de poulet à la moutarde Duo de carottes persillées Fromage Fruit de saison	Velouté de brocolis Salade Morbihannaise (h.v, p.de.t, lardons, tomate, œuf) Ou bouillie  Crème caramel
Jeudi 24 St Thècle	Tomates  au basilic ■ ■ Sauté de veau à la paysanne Fromage Yaourt 	Potage aux vermicelles Œuf dur gratiné Coquillettes  Ou semoule de riz Pomme cuite à la gelée de groseille
Vendredi 25 St Hermann	Mortadelle Moules marinières Frites Fromage Baba au rhum chantilly maison	Velouté de carottes ■ ■ Timbale de volaille Salade verte et endives Ou maïzena Abricots au sirop
Samedi 26 St Côme	Poireaux vinaigrette ■ ■ Hachi Parmentier Salade Fromage Fromage blanc	Velouté de champignons Jambon de dinde Haricots beurre Ou semoule de blé Banane
Dimanche 27 St Vincent de Paul	Terrine mosaïque de légumes ■ ■ Roti de porc au jus Poêlée de pommes de terre Gersoise Salade Fromage Clafoutis aux bigarreaux	Potage mixé Lasagne Bolognaise Salade Ou bouillie  Compote coupelle pomme fraise