

Menus du 23 au 29 Mars 2026

Lundi 23 <i>St Victorien</i>	Cervelas ■ ■ Cuisse de poulet aux aromates Poêlée Bretonne Fromage Yaourt 	Bouillon de bœuf vermicelles Andouillette à la moutarde sur sa galette de pomme de terre Ou bouillie  Ananas au sirop
Mardi 24 <i>Ste Catherine de Suède</i>	Champignons à la Grecque ■ ■ Rôti de porc échine sauce charcutière Pommes rissolées Fromage Kiwi 	Potage tous légumes Poisson pané Ratatouille Ou semoule de blé Fromage blanc
Mercredi 25 <i>Annonciation</i>	Crêpe fourrée emmental  Paupiette de veau Choux fleurs  Fromage Chou chantilly maison	Potage Crécy ■ ■ Jambon persillé Coquillettes  Ou semoule de riz Compote tous fruits
Jeudi 26 <i>Ste Larissa</i>	Pâté de foie Omelette sauce champignons Boulgour  aux légumes Fromage Crème caramel	Velouté de courgette ■ ■ Boules de bœuf à la tomate Pommes de terre Ou maïzena  Pêche au sirop
Vendredi 27 <i>St Habib</i>	Terrine printanière Tagliatelles au saumon sauce citron  Fromage Fruit de saison	Potage Freneuse Galette  au lait ribot Ou semoule de riz Crème Mont-Blanc vanille
Samedi 28 <i>St Gontran</i>	Œuf mimosa ■ ■ Boudin Purée Fromage Banane	Potage St-Germain ■ ■ Timbaline de volaille Julienne arc en ciel Ou semoule de blé Yaourt au sucre de canne
Dimanche 29 <i>Ste Gwladys</i>	Terrine aux 2 poissons ■ ■ Langue de bœuf Sauce Madère Frites Salade - Fromage Tarte citron meringuée	Potage mixé ■ ■ Rôti cuit Poêlée Romanesco Ou Semoule de riz Coupelle pomme cassis