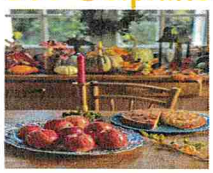
Semaine 48

Menus du 23 Novembre au 29 Novembre 2026

Lundi 23 St Clément 	Filet de maquereau moutarde Sauté de veau à la Piémontaise Duo de Haricots verts et beurre Fromage Yaourt	Bouillon de bœuf au pain Tourte feuilletée jambon comté Salade, tomate, croutons Ou semoule de blé Compote de pêche avec morceaux
Mardi 24 Ste Flora	Salade Espagnole (Poivron, haricot vert, champignon, tomate) Poulet rôti Frites Fromage Velouté aux fruits	Velouté de légumes Poisson pané Endives braisées Ou semoule de riz Banane
Mercredi 25 Ste Catherine **Repas Savoureux** L'Orée des bois	Betterave rouge Rôti de porc échine Sauce charcutière Choux fleurs Fromage Fruit de saison	Potage poireaux P de terre Chausson Bolognais Salade mélangée Ou maïzena Fromage blanc à la vanille
Jeudi 26 Ste Delphine 	Terrine de légumes Paupiette de lapin Poêlée champêtre Fromage Chou chantilly maison	Velouté de tomate Gratin Dauphinois aux lardons Salade Ou semoule de blé Pomme cuite à la gelée de groseille
Vendredi 27 St Sévrin	Œuf Mimosa Filet de lieu sauce Bretonne Semoule aux petits légumes Fromage Crêpe au sucre	Potage vermicelles Roti de dindonneau au jus Choux de Bruxelles Ou semoule de riz Compote liégeoise
Samedi 28 St Sosthène	Roulade de volaille à la pistache Bœuf Bourguignon Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Crème de champignons Jambon persillé Julienne de légumes Ou bouillie Petits suisses aux fruits
Dimanche 29 St Saturnin	Terrine au saumon Langue de bœuf sauce Madère Poêlée Gersoise Salade fromage Eclair	Potage mixé Clafoutis poulet mozzarella Salade Ou semoule de riz Compote coupelle pomme