

Menus du 24 au 30 Août 2026

Lundi 24 St Barthélemy 	Terrine aux 3 légumes 🇫🇷 Sauté de canard à l'orange Petits pois à l'ancienne Fromage Yaourt au sucre de canne	Bouillon de bœuf au pain Crêpe fourrée jambon emmental Salade Ou bouillie  Fruit de saison
Mardi 25 St Louis	Choux fleurs mimosa Filet de hoki  sauce hollandaise Riz pilaf  Fromage Mousse au chocolat maison	Potage tous légumes Quenelles de veau sauce ivoire Haricots verts Ou semoule de riz Banane
Mercredi 26 Ste Natacha	Terrine de lapin Hachis Parmentier Salade Fromage Fruit de saison	Velouté de courgettes Clafoutis de poulet mozzarella Bâtonnière de légumes Ou semoule de blé  Flan caramel
Jeudi 27 Ste Monique 	Tomates  à l'échalote Omelette sauce persillée Coquillettes  Fromage Glace	Potage St Germain Salade de museau de bœuf Ou maïzena Fruit de saison
Vendredi 28 St Augustin	Saucisson à l'ail Dos de cabillaud  sauce Normande Pommes de terre vapeur  Fromage Crêpe au sucre	Velouté de tomate Galette  au lait ribot Ou semoule de riz Poire au sirop
Samedi 29 Ste Sabine	Terrine aux 2 poissons 🇫🇷 Roti de porc échine sauce charcutière Carottes persillées Fromage Fruit de saison	Potage Freneuse Raviolis Salade Ou semoule de blé Crème praliné
Dimanche 30 St Fiacre 	Melon 🇪🇺 Sauté d'agneau au curry Frites Salade fromage Far aux pommes et au cidre maison	Potage mixé Jambon Poêlée de petits légumes Ou bouillie  Coupelle pomme