

Menus du 25 Novembre au 1^{er} Décembre 2024

<p>Lundi 25 Ste Catherine</p> 	<p>Filet de maquereau moutarde ■ ■ Sauté de veau à la Piémontaise Duo de Haricots verts et beurre Fromage Yaourt </p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Tourte feuilletée jambon comté Salade, tomate, croutons Ou semoule de blé Compote de pêche</p>
<p>Mardi 26 Ste Delphine</p>	<p>Salade Espagnole (Poivron, haricot vert, champignon, tomate) ■ ■ Poulet rôti Frites Fromage Velouté aux fruits</p>	<p>Velouté de légumes Poisson pané Endives braisées Ou semoule de riz Banane</p>
<p>Mercredi 27 St Séverin Repas Savoureux Au jardin fleuri</p>	<p>Betterave rouge ■ ■ Rôti de porc échine Sauce charcutière Choux fleurs Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux P de terre Empanadas de bœuf chili Salade mélangée Ou maïzena Fromage blanc à la vanille</p>
<p>Jeudi 28 St Jacques</p> 	<p>Terrine de légumes Paupiette de lapin Poêlée champêtre Fromage Chou chantilly maison</p>	<p>Velouté de tomate Gratin Dauphinois aux lardons Salade Ou semoule de blé Pomme cuite à la gelée de groseille</p>
<p>Vendredi 29 St Saturnin</p>	<p>OÛf Mimosa Filet de lieu  sauce Bretonne Semoule  aux petits légumes Fromage Crêpe au sucre</p>	<p>Potage vermicelles ■ ■ Roti de dindonneau au jus Choux de Bruxelles Ou semoule de riz Compote liégeoise</p>
<p>Samedi 30 St André</p>	<p>Ballotine de volaille ■ ■ Bœuf Bourguignon Pommes vapeur Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème de champignons ■ ■ Jambon persillé Julienne de légumes Ou bouillie Petits suisses aux fruits</p>
<p>Dimanche 1er Ste Florence</p> 	<p>Terrine au saumon ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Poêlée Gersoise Salade fromage Tarte au citron meringuée</p>	<p>Potage mixé Clafoutis poulet mozzarella Salade Ou semoule de riz Compote coupelle pomme</p>