

Menus du 27 Avril au 03 mai 2026

Lundi 27 Ste Zita	Terrine au fromage de chèvre ■ ■ Filet de poulet Basquaise Poêlée campagnarde Fromage Yaourt 	Bouillon de volaille au pain Crêpe fourrée emmental Salade composée Ou semoule de blé Banane
Mardi 28 Ste Valérie	Saucisson à l'ail Cœur de merlu  Sauce Normande Tagliatelles Fromage Kiwi 	Crème de légumes Gratin de brocolis  aux œufs Ou semoule de riz Crème Mont Blanc vanille
Mercredi 29 Ste Cath.de Sienne	Carottes  et cèleri râpé ■ ■ Saucisse Choux de Bruxelles Fromage Petits Suisse aux fruits	Potage Freneuse Tomate farcie Semoule  Ou bouillie Cocktail de fruits
Jeudi 30 St Robert	Galantine aux olives Saumonette sauce persillée  Riz pilaf  Fromage Fruit de saison	Velouté de courgettes Galette au lait Ribot Ou semoule de riz Entremet pistache maison 
Vendredi 01 FÊTE DU TRAVAIL	Salade de perles marines ■ ■ Filet de dinde rôti Sauce Alsacienne Pomme forestine Salade / Fromage Tarte au citron meringuée	Potage Crécy Feuilleté à la viande Salade verte et tomate Ou semoule de blé Coupelle Pomme-Ananas
Samedi 02 St Boris	Mousse aux 3 Légumes ■ ■ Paupiette de veau au jus Coquillettes  au Pesto Fromage Compote Liégeoise	Crème Dubarry ■ ■ Jambon rôti aux herbes Ratatouille Ou Bouillie  Fromage blanc
Dimanche 03 St Philippe	Terrine de St Jacques ■ ■ Cuisse de poulet chasseur Pommes de terre grenailles Salade / Fromage Carré fondant au chocolat	Potage mixé Tarte aux fromages Salade Ou semoule de riz Coupelle pomme-cassis