

Menus du 27 juillet au 02 août 2026

Lundi 27 Ste Nathalie 	Filet de maquereau moutarde ■ ■ Rougail de saucisses Riz et haricots rouges Fromage Velouté aux fruits	Bouillon de bœuf vermicelle Quenelles de volaille Sauce suprême Epinards Ou semoule de blé Banane
Mardi 28 St Samson	Betteraves rouges vinaigrette Filet de cabillaud à l'anis étoilé  Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Potage Crécy Salade bouchère (P de t, tomate, poitrine cuite, saucisson à l'ail, gruyère) Ou maïzena Crème vanille
Mercredi 29 Ste Marthe	Rillettes  Boules d'agneau au curry Haricots verts Fromage Far Breton maison	Crème de légumes Tortis  à la Bolognaise Ou semoule de riz Pêche au sirop
Jeudi 30 Ste Juliette Grillades Chant des Vagues	Melon ■ ■ Sauté de volaille Marengo Poêlée Méridionale Fromage Glace	Velouté de tomate Flan au fromage Trio de légumes Ou bouillie  Mousse au chocolat maison
Vendredi 31 St Ignace de L. 	Galantine de volaille aux olives Filet de saumon sauce citron  Etuve de poireaux et riz Fromage Fruit de saison	Potage St Germain Jambon fumé Pommes de terre sautées Ou semoule de blé Petits suisses aux fruits
Samedi 01 St Alphonse	Salade de tomates  au basilic ■ ■ Carbonade de bœuf Boulgour aux champignons Fromage Fruit de saison	Potage Poireaux pommes de terre Brandade de morue Salade Ou semoule de riz Coupe Liégeoise café
Dimanche 02 St Julien Eymard 	Mousse de canard ■ ■ Rôti de porc échine Sauce charcutière Pommes de terre grenaille Salade Fromage Tiramisu	Potage mixé ■ ■ Filet de dinde au jus Petits pois Ou bouillie Coupelle pomme cassis