











Menus du 28 Avril au 04 mai 2025

Lundi 28 Ste Valérie	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 29 Ste Cath. De Sienne	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 30 St Robert	Carottes  et cèleri râpé ■ ■ Saucisse Choux de Bruxelles Fromage Petits Suisse aux fruits	Potage Freneuse Tomate farcie Semoule  Ou bouillie Cocktail de fruits
Jeudi 01 Fête du travail	Salade de perles marines ■ ■ Suprême de pintade aux abricots Pomme forestine Salade / fromage Tarte au citron	Velouté de courgettes ■ ■ Jambon rôti aux herbes Ratatouille Ou semoule de riz Coupelle Pomme-ananas
Vendredi 02 St Boris	Terrine de légumes Saumonette sauce persillée  Pommes vapeur  Fromage Fruit de saison	Potage Crécy Feuilleté à la viande Salade verte et tomate Ou semoule de blé Entremet pistache maison
Samedi 03 St Philippe, Jacques	Galantine aux olives ■ ■ Filet de dinde au jus Coquillettes  au Pesto Fromage Compote Liégeoise	Crème Dubarry Galette au lait Ribot Ou Bouillie  Fromage blanc
Dimanche 04 St Sylvain	Terrine de St Jacques ■ ■ Rôti de veau Pommes de terre grenailles Salade / Fromage Fondant au chocolat	Potage mixé ■ ■ Carré de porc Haricots beurre Ou semoule de riz Coupelle pomme-cassis