

Menus du 29 juillet au 04 août 2024

| | | |
|---|---|--|
| <p>Lundi 29 Ste Marthe</p>  | <p>Filet de maquereau moutarde ■ ■ Rougail de saucisses Riz et haricots rouges Fromage Velouté aux fruits</p> | <p>Bouillon de bœuf vermicelle Quenelles de volaille Sauce suprême Epinards Ou semoule de blé Banane</p> |
| <p>Mardi 30 Ste Juliette</p> | <p>Betteraves rouges vinaigrette Filet de cabillaud à l'anis étoilé  Julienne de légumes Fromage Fruit de saison</p> | <p>Potage Crécy Salade bouchère (P de t, tomate, poitrine cuite, saucisson à l'ail, gruyère) Ou maïzena Crème vanille</p> |
| <p>Mercredi 31 St Ignace de L.</p> | <p>Rillettes à l'ancienne  Curry d'agneau Haricots verts Fromage Far Breton maison</p> | <p>Crème de légumes Tortis  à la Bolognaise Ou semoule de riz Pêche au sirop</p> |
| <p>Jeudi 01 St Alphonse</p> <p>Grillades Arz, Arvor et Eole</p> | <p>Melon ■ ■ Sauté de volaille Marengo Poêlée Méridionale Fromage Glace</p> | <p>Velouté de tomate Flan au fromage Trio de légumes Ou bouillie  Mousse au chocolat maison</p> |
| <p>Vendredi 02 St Julien Eymard</p>  | <p>Galantine de volaille aux olives Filet de saumon sauce citron  Etuvée de poireaux Fromage Fruit de saison</p> | <p>Potage St Germain Jambon fumé Pommes de terre sautées Ou semoule de blé Petits suisses aux fruits</p> |
| <p>Samedi 03 Ste Lydie</p> | <p>Salade de tomates  au basilic ■ ■ Carbonade de bœuf Boulgour aux champignons Fromage Fruit de saison</p> | <p>Potage Poireaux pommes de terre Brandade de morue Salade Ou semoule de riz Coupe Liégeoise café</p> |
| <p>Dimanche 04 Ste J-M Vianney</p>  | <p>Mousse de canard ■ ■ Rôti de porc échine Sauce charcutière Pommes de terre grenaille Salade Fromage Tiramisu</p> | <p>Potage mixé ■ ■ Filet de dinde au jus Petits pois Ou bouillie Coupelle pomme cassis</p> |