









# Menus du 29 juin au 05 juillet 2026

<b>Lundi 29</b> <b>St Pierre</b>	Terrine aux trois légumes ■ Cuisse de poulet à la Bourguignonne Printanière de légumes Fromage Yaourt aromatisé	Bouillon de bœuf vermicelles Galette  lait ribot Ou semoule de blé Compote de poire
<b>Mardi 30</b> <b>St Martial</b>	Tomates  mozzarella au basilic Filet de hoki  sauce persillée Riz aux petits légumes Fromage Fromage blanc	Potage poireaux p. de terre Œuf dur sauce Mornay Epinards Ou semoule de riz Banane
<b>Mercredi 01</b> <b>St Thierry</b>	Saucisson à l'ail ■ Bœuf mironton Gratin de choux fleurs  Fromage Fruits de saison	Velouté de légumes Salade de pâtes aux crevettes Ou Maïzena Petits suisses aux fruits
<b>Jeudi 02</b> <b>St Martinien</b> <b>Grillades</b> <b>Lys-Arz</b>	Verrine de mousse d'avocat au thon ■ Ragoût de veau aux légumes  Salade Fromage Glace	Bouillon de bœuf au pain Chipolata Choux de Bruxelles Ou semoule de blé Fruits de saison
<b>Vendredi 03</b> <b>St Thomas</b>	Rillettes Moules Marinières Frites Fromage Clafoutis banane kiwi maison	Velouté de tomate Salade de museau de bœuf Ou semoule de riz  Crème praliné
<b>Samedi 04</b> <b>St Florent</b>	Melon ■ Emincé de dinde au thym Carottes persillées Fromage Yaourt 	Potage mixé Lasagnes à la Bolognaise Salade Ou Semoule de blé Cocktail de fruits
<b>Dimanche 05</b> <b>Ste Zoé</b>	Terrine de St Jacques ■ Crêpinette de porc Sauce charcutière Pomme Noisette Salade Fromage Tarte aux myrtilles	Potage Dubarry Jambon Poêlée de petits légumes Ou bouillie  Coupelle compote pomme fraise