

Menus du 29 septembre au 05 octobre 2025

<p>Lundi 29 St Jérôme</p>	<p>Asperges vinaigrette ■ ■ Steak haché Sauce poivre vert Gratin de choux fleurs  Fromage Velouté aux fruits</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Flan au fromage et jambon Purée de carottes Ou semoule de riz Segments de mandarines</p>
<p>Mardi 30 Ste Thérèse</p>	<p>Saucisson à l'ail Filet de hoki sauce Hollandaise  Pommes de terre persillées Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage légumes vermicelles ■ ■ Emincé de dinde au basilic Haricots beurre Ou semoule de blé Yaourt </p>
<p>Mercredi 1er St Léger</p>	<p>Macédoine de légumes Choucroute maison Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage St Germain Feuilleté de saumon à l'oseille Salade Ou bouillie  Pot de crème framboise-litchi maison</p>
<p>Jeudi 2 St Franck</p>	<p>Salade de carottes et céleri ■ ■ Navarin d'agneau Tortis  Fromage Eclair</p>	<p>Potage Dubarry Poireaux gratinés aux œufs Ou semoule de riz Petits Suisses aux fruits</p>
<p>Vendredi 3 St Bruno</p>	<p>Andouille Filet de lieu  Sauce aux crevettes Riz pilaf  Fromage Pruneaux au vin rouge maison</p>	<p>Velouté de potiron Galette lait ribot Ou semoule de blé Mousse praliné maison</p>
<p>Samedi 4 Ste Fleur</p>	<p>Œuf mayonnaise ■ ■ Saucisse Choux Bruxelles Fromage Coupe liégeoise vanille</p>	<p>Potage freneuse Raviolis Salade Ou maïzena Banane</p>
<p>Dimanche 05 St Bruno</p>	<p>Terrine de St Jacques ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pommes de terre vapeur  Salade & fromage Gâteau maison mangue et fruits exotiques</p>	<p>Potage mixé Roti cuit Purée de céleri Ou semoule de riz Compote coupelle pomme</p>