

Menus du 30 Mars au 05 Avril 2026

Lundi 30 <i>Ste Amédée</i>	Allumette au fromage ■ ■ Tempe de porc aux olives Jeunes carottes persillées Fromage Velouté aux fruits	Bouillon de bœuf au pain Spaghettis à la Bolognaise Ou semoule de blé Compote pomme-ananas
Mardi 31 <i>St Benjamin</i>	Pâté de campagne ■ ■ Sauté de canard aux abricots Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Potage poireaux P de terre Filet de lieu sauce citron Semoule couscous  Ou maïzena Yaourt 
Mercredi 01 <i>St Hugues</i>	Rillettes de thon Galopin de veau sauce vin rouge Choux de Bruxelles Fromage Clafoutis aux abricots	Velouté de brocolis P de terre farcie Salade Ou semoule de riz Segments de mandarine
Jeudi 02 <i>Ste Sandrine</i>	Betteraves rouges ■ ■ Rougail de saucisses Riz  et haricots rouges Fromage Coupe viennoise vanille caramel	Potage de légumes ■ ■ Escalope de dinde au jus Jardinière de légumes Ou bouillie  Pomme cuite saveur cannelle
Vendredi 03 <i>St Richard</i>	Terrine forestière Aile de raie  aux câpres Pommes de terre persillées  Fromage Entremet praliné maison	Velouté de tomate Galette garnie à l'andouille Salade composée Ou semoule de blé Banane
Samedi 04 <i>St Isidore</i>	Choux fleurs vinaigrette ■ ■ Filet de poulet à l'estragon Coquillettes  Fromage Kiwi	Velouté de carottes ■ ■ Jambonneau Purée de potiron Ou semoule de riz Crème vanille
Dimanche 05 <i>Pâques</i>	Coquille de la mer ■ Navarin d'agneau Flageolets Salade - fromage Verrine aux 3 chocolats	Potage mixé Nuggets au fromage Haricots verts  Ou bouillie  Coupelle compote de pommes