







Menus du 31 Mars au 06 Avril 2025

<p>Lundi 31 <i>St Benjamin</i></p>	<p>Allumette au fromage ■ ■ Tempe de porc aux olives Jeunes carottes persillées Fromage Velouté aux fruits</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Spaghettis à la Bolognaise Ou semoule de blé Compote pomme-ananas</p>
<p>Mardi 01 <i>St Hugues</i></p>	<p>Pâté de campagne ■ ■ Sauté de canard aux abricots Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux P de terre Filet de lieu sauce citron Semoule couscous Ou maïzena Yaourt</p>
<p>Mercredi 02 <i>Ste Sandrine</i></p>	<p>Rillettes de thon Galopin de veau sauce vin rouge Choux de Bruxelles Fromage Clafoutis aux abricots</p>	<p>Velouté de brocolis P de terre farcie Salade Ou semoule de riz Segments de mandarine</p>
<p>Jeudi 03 <i>St Richard</i></p>	<p>Betteraves rouges ■ ■ Rougail de saucisses Riz  et haricots rouges Fromage Coupe viennoise vanille caramel</p>	<p>Potage de légumes ■ ■ Escalope de dinde au jus Jardinière de légumes Ou bouillie Banane</p>
<p>Vendredi 04 <i>St Isidore</i></p>	<p>Terrine forestière Aile de raie  aux câpres Pommes de terre persillées  Fromage Entremet praliné maison</p>	<p>Velouté de tomate Galette garnie à l'andouille Salade composée Ou semoule de blé Pomme cuite saveur cannelle</p>
<p>Samedi 05 <i>Ste Irène</i></p>	<p>Choux fleurs vinaigrette ■ ■ Filet de poulet à l'estragon Coquillettes  Fromage Kiwi</p>	<p>Velouté de carottes ■ ■ Jambonneau Purée de potiron Ou semoule de riz Crème vanille</p>
<p>Dimanche 06 <i>St Marcellin</i></p>	<p>Rillettes d'oie ■ ■ Carbonnade de bœuf Pomme noisette Salade - fromage Eclair</p>	<p>Potage mixé Nuggets au fromage Haricots verts  Ou bouillie  Coupelle compote de pommes</p>