












Menus du 04 au 10 mai 2026

Lundi 04 St Sylvain	Tomates à la ciboulette  Saucisses aux lentilles vertes  Fromage Flan vanille caramel	Bouillon de volaille vermicelles Pilons de poulet Côtes de blettes gratinées Ou semoule de blé Banane
Mardi 05 Ste Judith	Pâté forestier Omelette sauce tomate Frites Fromage Petits Suisse aux fruits	Potage Freneuse  Boules d'agneau au thym Haricot vert Ou maïzena Mousse au chocolat blanc maison
Mercredi 06 Ste Prudence	Crêpe fourrée au fromage  Bœuf aux carottes Fromage Fruit de saison	Crème de légumes Bouchée à la reine Salade Ou semoule de riz Yaourt 
Jeudi 07 Ste Gisèle	Mortadelle Filet de cabillaud  au coulis de poivrons Riz Basmati  Fromage Fruit de saison	Bouillon de bœuf au pain Jambon de dinde Purée de potiron Ou bouillie Pot de crème Framboise-litchi maison
Vendredi 08 VICTOIRE 1945	Terrine aux 2 poissons  Poitrine de veau farcie Pomme noisette Salade /Fromage Flan aux pêches maison	Potage mixé Brandade de morue Salade mélangée Ou semoule de blé Coupelle fruits du verger
Samedi 09 St Pacôme	Asperges vinaigrette  Paleron sauce Bourguignonne Pommes de terre persillées Fromage Fromage blanc	Potage Parmentier  Rôti cuit Poêlée maraichère Ou maïzena Compote liégeoise
Dimanche 10 Ste Solange	Surimi mayonnaise  Cuisse de canette à l'orange Pomme de terre à la Gersoise Salade Fromage Tarte aux myrtilles	Potage St Germain Saucisse de francfort Purée de légumes Ou semoule de riz Coupelle compote pomme