

Menus du 04 au 10 novembre 2024

<p>Lundi 04 St Charles</p> 	<p>Croisillon emmental Omelette aux fines herbes Sauce tomate Frites Fromage Velouté aux fruits</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelle Endive gratinée au jambon Ou Maïzena Fruit de saison</p>
<p>Mardi 05 Ste Sylvie</p>	<p>Carottes râpées  à l'orange Filet de saumon à l'oseille  Semoule aux petits légumes Fromage Choux à la crème pâtissière maison</p>	<p>Potage St Germain Boule de bœuf aux champignons Poêlée de courgettes Ou semoule de blé Cocktail de fruits</p>
<p>Mercredi 06 St Léonard Repas Savoureux Au chant des vagues</p>	<p>Segments de pamplemousse ■ ■ Ragoût de porc Fromage Kiwi</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Galette au lait ribot Ou semoule de riz Fromage blanc</p>
<p>Jeudi 07 Ste Carine</p>	<p>Terrine printanière ■ ■ Hachis Parmentier Salade Fromage Compote Liégeoise</p>	<p>Velouté de brocolis Quenelle de veau sauce Soubise Haricots verts Ou bouillie  Entremet caramel maison</p>
<p>Vendredi 08 St Geoffrey</p> 	<p>Galantine aux olives Dos de lieu  sauce persillée Riz pilaf  Fruit de saison</p>	<p>Potage Freneuse Feuilleté à la viande Salade et tomate Ou semoule de blé Crème vanille</p>
<p>Samedi 09 St Théodore</p>	<p>Céleri rémoulade ■ ■ Escalope de dinde à la Basquaise Tortis  Fromage Liégeois chocolat</p>	<p>Velouté de courgettes Quiche Lorraine Salade de mâche Ou semoule de riz Compote pomme - banane</p>
<p>Dimanche 10 St Léon</p> 	<p>Terrine de St Jacques ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pomme Dauphine Salade & Fromage Tarte aux framboises</p>	<p>Potage mixé Chausson de volaille Bolognais Julienne de légumes Ou bouillie Mousse citron</p>