











Menus du 05 au 11 août 2024

<p>Lundi 05 St Abel</p> 	<p>Asperges à la vinaigrette ■ ■ Blanquette de veau à l'ancienne Mini Pennes Fromage Yaourt </p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Caroline au jambon Salade verte (+tomate et dés de fromage) Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Mardi 06 St Octavien</p>	<p>Segments de pamplemousse ■ ■ Petit salé aux lentilles  Fromage Tarte aux poires Bourdaloue maison</p>	<p>Velouté de tomate Boules de bœuf sauce champignons Brocolis Ou semoule de riz Compote de pomme</p>
<p>Mercredi 07 St Gaëtan</p>	<p>Tomates persillées  Roti de lapin aux pruneaux Jeunes carottes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes Salade composée aux harengs fumés Ou maïzena Fromage blanc</p>
<p>Jeudi 08 St Dominique Repas Eté Moulin, Lys et Roz</p> 	<p>Melon ■ ■ Brochette de poulet Sauce barbecue Pommes de terre nouvelles Fromage Glace</p>	<p>Potage poireaux pomme de terre Galette lait ribot Ou semoule de blé Cocktail de fruits</p>
<p>Vendredi 09 St Amour</p>	<p>Cervelas à l'échalote Filet de colin au beurre rouge  Pépinettes Fromage Compote liégeoise</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Timbaline de volaille Salsifis persillés Ou semoule de riz Yaourt </p>
<p>Samedi 10 St Laurent</p>	<p>Terrine de légumes ■ ■ Tripes Bretonnes Pomme de terre vapeur  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage Dubarry Lasagne de saumon Salade mélangée Ou bouillie  Velouté aux fruits</p>
<p>Dimanche 11 Ste Claire</p> 	<p>Rillettes d'oie ■ ■ Sauté d'agneau aux aromates Flageolets Salade fromage Framboisier maison</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Roti de porc Poêlée ratatouille Ou semoule de riz Coupelle de fruits du verger</p>