

Menus du 07 au 13 octobre 2024

<p>Lundi 07 St Serge</p>	<p>Toast aux sardines ■ ■ Blanquette de volaille Poêlée printanière de légumes Fromage Yaourt au sucre de canne </p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Saucisse de Francfort Coquillettes  à la tomate Ou semoule de blé Poire au sirop</p>
<p>Mardi 08 Ste Laurence</p> 	<p>Betteraves rouges ■ ■ Hachis Parmentier Salade Fromage Clafoutis aux pêches maison</p>	<p>Crème de butternut Œufs brouillés Poêlée ratatouille Ou semoule de riz Entremet pistache maison</p>
<p>Mercredi 09 St Denis</p>	<p>Salade de pâtes aux crevettes (Pépinettes, crevettes, tomates) ■ ■ Rôti de porc échine sauce charcutière Choux fleurs Fromage Crêpe au sucre</p>	<p>Potage tomate vermicelles Fileté de poisson  Sauce vin blanc Semoule aux petits légumes Ou bouillie Crème caramel</p>
<p>Jeudi 10 St Ghislain</p> 	<p>Salade de cœur de palmier ■ ■ Escalope de dinde sauce Alsacienne Frites Fromage Flan chocolat</p>	<p>Potage de légumes Paupiette de veau Salsifis persillés Ou semoule de blé Compote de fruits</p>
<p>Vendredi 11 St Firmin</p> 	<p>Terrine de sanglier Filet de lieu noir  Beurre blanc Riz créole Fromage Mousse café maison</p>	<p>Potage poireaux pomme de terre Endive gratinée au jambon Ou maïzena Banane</p>
<p>Samedi 12 St Wilfried</p>	<p>Salade de tomates et avocat ■ ■ Paleron à la Bourguignonne Pommes de terre persillées  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes Crêpe fourrée emmental Jardinière de légumes Ou semoule de riz Crème vanille</p>
<p>Dimanche 13 St Géraud</p> 	<p>Terrine marbrée au saumon ■ ■ Rôti de veau sauce champignons Poêlée Aquarelle (Potiron, courgette, petites pâtes et fromage) Salade fromage Tarte aux fruits rouges</p>	<p>Potage mixé Poitrine roulée Haricots beurre Ou bouillie  Coupelle pomme-coing</p>