



Menus du 07 au 13 septembre 2026

Lundi 07 Ste Reine	Terrine aux 2 poissons  Escalope de poulet à l'estragon Poêlée Champêtre (HV, HB, tomates, champignons, aubergines, oignons) Fromage Yaourt 	Bouillon de bœuf au pain Tortis à la Carbonara Ou maïzena  Cocktail de fruits
Mardi 08 St Adrien	Salade Jurassienne (Haricots verts, carottes, gruyère) Omelette, crème de champignons Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Coquille de poisson  Julienne de légumes Ou semoule de blé Fromage blanc à la vanille
Mercredi 09 St Alain	Tomate  à la Niçoise  Ragout de porc Salade Fromage Flan aux poires maison	Potage poireaux pomme de terre Galette au lait ribot Ou bouillie  Compote de pommes
Jeudi 10 Ste Inès	Asperges vinaigrette  Rôti de lapin aux pruneaux Brocolis  Fromage Glace	Bouillon de légumes vermicelles Salade de museau de bœuf Ou semoule de blé Fruit de saison
Vendredi 11 St Adelphe	Mortadelle Moules Marinières Frites Fromage Panna Cotta maison au coulis de fraises	Velouté de champignons Cordon bleu sauce tomate Haricots beurre Ou semoule de riz Banane
Samedi 12 St Apollinaire	Choux fleur mimosa Tripes Bretonne Pommes de terre vapeur  Fromage Pêches au sirop	Velouté de courgettes  Boule de bœuf sauce au poivre Poêlée Maraîchère Ou semoule de blé Crème praliné
Dimanche 13 St Aimé	Queues de crevettes décortiquées  Filet de dinde aux champignons Pommes noisette Salade fromage Assortiments de pâtisseries	Potage mixé Jambon Purée de carottes Ou bouillie  Coupelle compote Pomme-coing