

# Menus du 09 au 15 septembre 2024

<b>Lundi 09</b> <b>St Alain</b>	Terrine aux 2 poissons ■ ■ Escalope de poulet à l'estragon Poêlée Champêtre (HV, HB, tomates, champignons, aubergines, oignons) Fromage Yaourt bio	Bouillon de bœuf au pain Pâtes à la Carbonara Ou maïzena Cocktail de fruits
<b>Mardi 10</b> <b>Ste Inès</b>	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
<b>Mercredi 11</b> <b>Ste Adelphe</b>	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
<b>Jeudi 12</b> <b>St Apollinaire</b>	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
<b>Vendredi 13</b> <b>St Aimé</b>	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
<b>Samedi 14</b> <b>St Corneille</b>	Choux fleur mimosa Tripes Bretonnes Pommes de terre vapeur  Fromage Pêches au sirop	Velouté de courgettes ■ ■ Boule de bœuf sauce au poivre Poêlée Maraîchère Ou semoule de blé Crème pralinée
<b>Dimanche 15</b> <b>St Roland</b>	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