











Menus du 20 au 26 Novembre 2023

<p>Lundi 20 St Edmond</p>	<p>Croissillon Dubarry ■ ■ Saucisses aux lentilles vertes  Fromage Crème pralinée</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Cordon bleu Ratatouille Ou bouillie Banane</p>
<p>Mardi 21 Prés. De Marie</p>	<p>Rillettes de thon Hachis Parmentier Salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème de légumes Filet de hoki  sauce citronnée Brocolis  Ou semoule de riz Yaourt aux fruits</p>
<p>Mercredi 22 Ste Cécile</p>	<p>Salade de tomates et fond d'artichaut  Rôti de lapin aux pruneaux Tortis  Fromage Tarte aux fruits rouges</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles ■ ■ Jambonneau Haricots verts  Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Jeudi 23 St Clément</p>	<p>Pâté de campagne ■ ■ Cuisse de Poulet aux châtaignes Flageolets Fromage Liégeois chocolat</p>	<p>Potage St-Germain Galette lait ribot Ou maïzena Compote pomme-abricot</p>
<p>Vendredi 24 Ste Flora</p>	<p>Salade fermière (Endive, pdt, lardons, tomate, œuf) Filet de lieu  au coulis poivrons Riz pilaf  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de Butternut Œuf Florentine Ou semoule de riz Entremet pistache maison</p>
<p>Samedi 25 Ste Catherine</p>	<p>Asperges vinaigrette ■ ■ Boudin Purée Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage légumes et vermicelles Crêpe fourrée emmental Salade Ou semoule de blé Crème vanille</p>
<p>Dimanche 26 Ste Delphine</p> 	<p>Terrine de poisson  Gigot d'agneau Pommes noisette Salade fromage Gâteau moelleux au chocolat maison, crème Anglaise</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Jambon rôti aux herbes Salsifis persillés Ou bouillie Compote pomme-banane</p>