









Menus du 15 au 21 Avril 2024

Lundi 15 <i>St Paterne</i>	Filet de maquereaux moutarde ■ ■ Cassoulet maison Fromage Yaourt au sucre de canne 	Bouillon volaille vermicelles Tarte aux poireaux Salade Ou semoule de blé Cocktail de fruits
Mardi 16 <i>St Benoit J.</i>	Céleri Rémoulade Omelette  sauce tomate Frites Fromage Flan vanille caramel	Velouté de potiron ■ ■ Timbaline de volaille Haricots beurre Ou semoule de riz Banane
Mercredi 17 <i>St Anicet</i>	Tresse au fromage ■ ■ Jambon au Porto Poêlée de légumes mini pennes Fromage Far Breton maison	Velouté de courgettes Feuilleté de saumon à l'oseille Salade mélangée Ou maïzena Crème brûlée maison
Jeudi 18 <i>St Parfait</i>	Carottes râpées  ■ ■ Coq au vin Gnocchi de pomme de terre Fromage Fruit de saison	Potage de petits légumes Galette lait Ribot Ou semoule de blé Entremet pistache maison
Vendredi 19 <i>Ste Emma</i>	Saucisson à l'ail Filet de cabillaud sauce aux crevettes  Etuvée de poireaux Fromage Crêpe au sucre	Velouté de brocolis  Tagliatelles à la Carbonara Ou semoule de riz Yaourt
Samedi 20 <i>Ste Odette</i>	Macédoine mayonnaise ■ ■ Escalope de dinde à la Basquaise Courgettes poêlées Fromage Compote liégeoise	Potage poireaux pommes de terre ■ ■ Chou farci Purée de potiron Ou semoule de blé Fromage blanc
Dimanche 21 <i>St Anselme</i>	Terrine aux deux poissons ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pommes campagnardes Fromage Salade Fraisier maison	Potage mixé Cordon bleu Salsifis persillés Ou bouillie  Coupelle compote de pomme