

Menus du 29 Avril au 05 mai 2024

| | | |
|---|---|--|
| <p>Lundi 29 Ste Catherine de Sienne</p> | <p>Terrine au fromage de chèvre ■ ■ Filet de poulet Basquaise Poêlée Bretonne Fromage Yaourt bio</p> | <p>Bouillon de volaille au pain Crêpe fourrée emmental Salade composée Ou semoule de blé Banane</p> |
| <p>Mardi 30 St Robert</p> | <p>Saucisson à l'ail Cœur de merlu  Sauce Normande Tagliatelles Fromage Kiwi </p> | <p>Crème de légumes Gratin de brocolis  aux œufs Ou semoule de riz Crème Mont Blanc vanille</p> |
| <p>Mercredi 01  Un brin de Bonheur pour un Joyeux 1er Mai</p> | <p>Opéra de saumon ■ ■ Cuisse de pintade aux abricots Pomme forestine Salade Fromage Far au cidre et pommes</p> | <p>Potage Freneuse ■ ■ Jambon rôti aux herbes Ratatouille Ou bouillie  Coupelle pomme-ananas</p> |
| <p>Jeudi 02 St Boris</p> | <p>Terrine de légumes ■ ■ Saucisse Choux de Bruxelles Petits Suisse aux fruits</p> | <p>Velouté de courgettes ■ ■ Tomate farcie Semoule  Ou semoule de riz Entremet praliné maison</p> |
| <p>Vendredi 03 St Philippe/Jacques</p> | <p>Carottes  et céleri râpé Saumonette sauce persillée  Pommes vapeur Fromage Fruit de saison</p> | <p>Potage Crécy Feuilleté à la viande Salade verte et tomate Ou semoule de blé Œuf au lait maison</p> |
| <p>Samedi 04 St Sylvain</p> | <p>Galantine aux olives ■ ■ Filet de dinde au jus Coquillettes  au Pesto Fromage Compote Liégeoise</p> | <p>Crème Dubarry Galette au lait Ribot Ou Bouillie Fromage blanc</p> |
| <p>Dimanche 05 Ste Judith</p> | <p>Terrine de St Jacques ■ ■ Rôti de veau Pommes de terre grenailles Salade Fromage Framboisier maison</p> | <p>Potage mixé ■ ■ Carré de porc Haricots beurre Ou semoule de riz Coupelle pomme-cassis</p> |