

Menus du 06 au 12 mai 2024

<p>Lundi 06 Ste Prudence</p>	<p>Tomates à la ciboulette ■ ■ Saucisses aux lentilles vertes  Fromage Flan vanille caramel</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Pilons de poulet Côtes de blettes gratinées Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Mardi 07 Ste Gisèle</p> 	<p>Pâté forestier Omelette sauce tomate Frites Fromage Petits Suisse aux fruits</p>	<p>Potage Freneuse  Boules de bœuf sauce moutarde Purée de potiron Ou maïzena Mousse à la noix de coco maison</p>
<p>Mercredi 08 Victoire 1945</p>	<p>Salade de perles marines ■ ■ Cuisse de canette à l'orange Poêlée Bretonne Salade, Fromage Tarte aux myrtilles</p>	<p>Crème de légumes Brandade de morue Salade Ou semoule de riz Yaourt </p>
<p>Jeudi 09 Ascension</p>	<p>Rillettes d'oie ■ ■ Poitrine de veau farcie Pommes noisettes Salade, Fromage Fondant au chocolat</p>	<p>Potage St Germain Jambon de dinde Poêlée campagnarde Ou bouillie Coupelle de fruits</p>
<p>Vendredi 10 Ste Solange</p> 	<p>Mortadelle Filet de cabillaud  au coulis de poivrons Riz Basmati  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Bouchée à la reine Salade mélangée Ou semoule de blé Pot de crème framboise-litchi maison</p>
<p>Samedi 11 Ste Estelle</p>	<p>Asperges vinaigrette ■ ■ Paleron sauce Bourguignonne Pommes de terre persillées Fromage Fromage blanc</p>	<p>Potage Parmentier ■ ■ Rôti de porc Brocolis Ou maïzena Mirabelles au sirop</p>
<p>Dimanche 12 St Achille</p> 	<p>Délice aux 2 poissons ■ ■ Suprême de pintade aux raisins Poêlée Aquarelle Salade Fromage Flan aux pêches maison</p>	<p>Potage mixé Saucisse de francfort Purée de légumes Ou semoule de riz Coupelle compote pomme</p>