

# Menus du 20 au 26 mai 2024

<b>Lundi 20</b> <b>Lundi de Pentecôte</b>	Mousse de canard ■ ■ Tempe de porc au Madère Pomme campagnarde Salade - Fromage Paris-Brest	Crème de légumes ■ Tomate farcie Riz créole Ou semoule de blé Coupelle de fruits
<b>Mardi 21</b> <b>St Constantin</b>	Cervelas ■ ■ Escalope de dinde à l'estragon Choux fleurs  Fromage Fruit de saison	Bouillon de bœuf au pain Tagliatelles à la Carbonara Ou semoule de riz Crème Mt Blanc caramel
<b>Mercredi 22</b> <b>St Emile</b>	Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce persillée  Semoule  aux petits légumes Clafoutis aux abricots maison	Velouté de tomate Gratin de courgettes aux œufs Ou Maïzena Compote pomme-fraise
<b>Jeudi 23</b> <b>St Didier</b>	Céleri rémoulade ■ ■ Paleron à la tomate Purée Fromage Yaourt 	Potage St-Germain Quenelle de veau sauce ivoire Poêlée Bretonne Ou Semoule de riz Ananas au sirop
<b>Vendredi 24</b> <b>St Donatien</b>	Concombre à la Bulgare Aile de raie aux câpres  Pommes de terre  Fromage Entremet citron maison	Velouté de champignons ■ Viennoise de volaille Duo haricots verts et beurre Ou Bouillie Banane 
<b>Samedi 25</b> <b>Ste Sophie</b>	Mosaïque de légumes ■ ■ Crêpinette de porc au Porto Duo de carottes Fromage Fruit de saison	Crème Dubarry Clafoutis courgette et chèvre Salade Ou semoule de blé Fromage blanc vanillé
<b>Dimanche 26</b> <b>Ste Béranger</b> 	Terrine océane au saumon ■ ■ Rôti de veau sauce champignons Pommes rissolées Salade - fromage Fraisier	Potage mixé Brandade de morue Salade Ou semoule de riz Compote de pomme abricot