

Menus du 17 au 23 juin 2024

<p>Lundi 17 St Hervé</p> 	<p>Filet de maquereaux ■ ■ Rougail de saucisses Riz  et haricots rouges Fromage Crème vanille</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Filet de colin  Sauce citronnée Brocolis Ou Maïzena Fruit de saison</p>
<p>Mardi 18 Ste Léonce</p>	<p>Galantine aux olives ■ ■ Bœuf aux carottes  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème de légumes Tortis à la Carbonara Ou Semoule de riz Petits suisses aromatisés</p>
<p>Mercredi 19 St Romuald</p>	<p>Champignons à la Grecque  Paupiette de lapin Haricots beurre Fromage Tartelette aux fraises maison</p>	<p>Potage Dubarry Salade Piémontaise Ou Semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Jeudi 20</p> 	<p>Salade de tomate à la Ciboulette ■ ■ Galopin de veau sauce champignons Frites Fromage Petit pot de glace </p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles ■ ■ Rôti de dinde au jus Julienne de légumes Ou bouillie  Cocktail de fruits</p>
<p>Vendredi 21 St Gonzague</p>	<p>Cervelas à l'échalote Filet de lieu au beurre blanc  Semoule de légumes à la brunoise Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de tomate Clafoutis aux courgettes et chèvre Salade composée Ou semoule de riz Entremet vanille  maison</p>
<p>Samedi 22 St Alban</p>	<p>Melon ■ ■ Filet de poulet aux olives Poêlée Méridionale Fromage Banane</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre Saucisses de Francfort Purée Ou semoule de blé Yaourt </p>
<p>Dimanche 23 Ste Audrey</p>	<p>Terrine aux 2 poissons ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pommes forestines Salade & fromage Douceur abricot</p>	<p>Potage mixé  Jambon de dinde Légumes champêtre Ou bouillie  Coupelle pomme ananas</p>