

Menus du 24 juin au 30 juin 2024

<p>Lundi 24 St Jean-Baptiste</p> 	<p>Rillettes de thon ■ ■ Côte de porc échine sauce moutarde Boulgour aux champignons Fromage Fromage blanc à la vanille</p>	<p>Bouillon de bœuf au pain Timbaline de volaille Cote de blette façon boulangère Ou semoule de blé Mirabelles au sirop</p>
<p>Mardi 25 St Prosper</p>	<p>Macédoine mayonnaise Filet de saumon sauce à l'oseille  Tortis Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème de légumes Omelette aux herbes Ratatouille Ou bouillie  Petits Suisses aux fruits</p>
<p>Mercredi 26 St Anthelme</p> 	<p>Concombre au fromage de chèvre ■ ■ Paleron sauce charcutière Trio de légumes Fromage Flan pâtissier maison</p>	<p>Potage St Germain ■ ■ Lard froid Pommes de terre sautées  Ou semoule de riz Mousse nougat maison</p>
<p>Jeudi 27 St Fernand</p>	<p>Pâté de lapin ■ ■ Sauté de volaille Marengo Courgettes poêlées  Fromage Tarte aux fruits rouges</p>	<p>Potage Crécy Salade composée au poisson Ou Maïzena Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 28 Ste Irénée</p>	<p>Betteraves rouges Cœur de merlu  au coulis de poivrons Tagliatelles Fromage Panna Cotta au coulis de fraises</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles ■ ■ Pilon de poulet aux herbes Petits pois Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Samedi 29 St Paul</p>	<p>Andouille  Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots blancs Fromage Abricots au sirop</p>	<p>Potage de légumes Choux farci au jus Purée potiron Ou semoule de riz Yaourt </p>
<p>Dimanche 30 St Martial</p> 	<p>Terrine océane au saumon ■ ■ Poitrine de veau farcie Pommes Dauphine Salade & fromage Assortiment de pâtisseries</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Roti de porc froid Duo de haricots verts et beurre Ou bouillie Coupelle pomme cassis</p>