





Menus du 15 au 21 juillet 2024

Lundi 15 St Donald	Saucisson à l'ail Omelette aux champignons Coquillettes au beurre Fromage Yaourt 	Bouillon de bœuf au pain Quenelles de veau sauce ivoire Courgettes poêlées à l'ail Ou semoule de blé Fruit de saison
Mardi 16 Mt-Carmel	Melon ■ ■ Jambon au Porto Pommes rissolées Fromage Velouté aux fruits	Potage poireaux pommes de terre Coquille de poisson Brocolis  Ou maizéna Compote Liégeoise
Mercredi 17 St Charlotte	Allumette au fromage ■ Sauté d'agneau au thym Printanière de légumes Fromage Tartelette aux fruits maison	Crème de légumes Croque-monsieur Salade Ou semoule de riz Cocktail de fruits
Jeudi 18 St Frédéric Grillades Arvor-Arz-Eole	Concombre à la crème & ciboulette ■ ■ Cuisse de poulet chasseur Poêlée ratatouille Fromage Glace	Velouté de brocolis Salade de museau de bœuf Ou semoule de blé Fruit de saison
Vendredi 19 St Arsène	Terrine forestière Paëlla de poisson Fromage Panna cotta au coulis de framboise maison	Bouillon de volaille aux vermicelles Cordon bleu sauce tomate Salsifis persillés Ou maizéna Mousse café maison
Samedi 20 St Marina	Choux fleur mimosa ■ ■ Joue de porc au Madère Pommes vapeur  Fromage Compote de fruits	Potage légumes ■ ■ Boulettes de bœuf à la moutarde Poêlée de légumes Ou semoule de riz Fromage blanc
Dimanche 21 St Victor	Terrine marbrée au saumon ■ ■ Poitrine de veau farcie Pomme de terre noisette Salade fromage Bavarois aux pommes maison sauce caramel	Potage mixé ■ ■ Jambon Purée de haricots verts Ou bouillie  Coupelle pomme cassis