

## Menus du 08 au 14 juillet 2024

<p>Lundi 08 St Thibault</p> 	<p>Cervelas ■ ■ Steak haché sauce poivre vert Trio de légumes Fromage Yaourt au sucre de canne</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Escalope de dinde aux aromates Purée Ou semoule de blé Ananas au sirop</p>
<p>Mardi 09 St Amandine</p>	<p>Œuf Mimosa Couscous poulet-merguez Légumes &amp; semoule Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes Salade Croisillonne (Thon, tomates, h. vert, artichaut, maïs) Ou semoule de riz Mousse pralinée maison</p>
<p>Mercredi 10 St Ulrich</p>	<p>Terrine de campagne ■ ■ Paleron sauce Madère Tortis  Fromage Banana bread maison - crème Anglaise</p>	<p>Velouté de courgettes Tomate farcie Poêlée Bretonne Ou maïzena Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 11 St Benoît Repas Été Chant des Vagues</p>	<p>Betterave rouge Filet de dinde sauce Alsacienne Pommes de terre persillées Fromage Glace</p>	<p>Potage Saint Germain Tartine de pain Bruschetta aux Légumes du soleil Salade Ou semoule de riz Yaourt</p>
<p>Vendredi 12 St Olivier</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Saumonette  sauce Armoricaïne Riz basmati Fromage Banane</p>	<p>Potage Crécy Moussaka Salade Ou semoule de blé Entremet pistache maison</p>
<p>Samedi 13 St Henri, Joël</p>	<p>Museau de porc vinaigrette Hachi Parmentier Salade Fromage Fromage blanc à la vanille</p>	<p>Potage Freneuse Crêpe fourrée emmental Salade composée (+Tomate et croûtons) Ou bouillie  Cocktail de fruit</p>
<p>Dimanche 14</p> 	<p>Salade de perles marines ■ ■ Filet mignon de porc au cidre Pommes rissolées Salade fromage Fraisier maison</p>	<p>Potage mixé Jambon persillé de Bourgogne Haricots beurre Ou semoule de riz Compote coupelle pomme banane</p>