

**Vous proposent leur menu Du 14 au 20 Octobre 2024**

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de sardines Saucisse grillée (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets praliné au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 14</b>  St Juste</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 15</b>  Ste Thérèse d'Avilla  <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Pâté de lapin-Cornichons Salade à l'Indienne Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade du piémontaise Galopin de veau sauce crème (Viande : France) Ratatouille de légumes Plateau de fromages Bavarois aux fruits et son coulis</p>	<p><b>Mercredi 16</b>  St Edwige</p>	<p>Velouté de légumes Risotto jambon <i>BBC</i> champignons parmesan Poire au sirop</p> 
<p>Salade Camarguaise Sauté de dinde <i>BBC</i> au lait de coco (Viande : France) Gratin de légumes béchamel au lait <i>BBC</i> Plateau de fromages Crème brûlée au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 17</b>  St Baudouin</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel</p>
<p>Salade Strasbourgeoise Poisson du jour sauce beurre blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 18</b>  St Luc</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Brocolis Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de fonds d'artichauts Hachis Parmentier (Viande : France) Salade d'endives Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 19</b>  St René</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Caroline au fromage Jambon à l'os sauce Porto (Viande : France) Pommes dauphines Tarte aux abricots</p>	<p><b>Dimanche 20</b>  Ste Adeline <b>Apéritif- Chips</b></p>	<p>Velouté de légumes Andouille-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO Coupelle de compote</p> 



**Vous proposent leur menu Du 21 au 27 Octobre 2024**

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de betteraves et dés de fromage Escalope de dinde <i>BBC</i> à la milanaise (Viande : France) Pâtes au beurre  Entremets au lait <i>BBC</i>	<p><b>Lundi 21</b></p> <p>Ste Céline</p>	Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> aux fines herbes Poêlée lyonnaise  Plateau de fromages Fruit de saison
<p style="background-color: #ffff00;"><b>Taboulé à l'orientale</b></p> Maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	<p><b>Mardi 22</b></p> <p>Ste Elodie</p> <p><b>Croissant</b></p>	Potage de légumes perles du japon  Quiche aux lardons Duo de salade vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> chaud
Œufs mimosas Bœuf carottes (Viande : France)  Petits pois Grand-mère Fondant au chocolat et crème anglaise au lait <i>BBC</i>	<p><b>Mercredi 23</b></p> <p>St Jean de C</p>	Velouté de légumes Tagliatelles saumon aux 3 poivrons Plateau de fromages Crème dessert
Salade de crudités vinaigrette Choucroute (Viande : France) Fromage blanc	<p><b>Jeudi 24</b></p> <p>St Florentin</p>	Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille panée (Viande : France) Poêlée forestière Plateau de fromages Fruit de saison
Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	<p><b>Vendredi 25</b></p> <p>St Daria</p>	Potage de légumes alphabet  Jambon blanc <i>BBC</i> Haricots beurre Semoule au lait <i>BBC</i>
Tarte aux légumes Cuisse de poule sauce crème (Viande : France) Carottes vichy Plateau de fromages Fruit de saison	<p><b>Samedi 26</b></p> <p>St Dimitri</p>	Bouillon de poule vermicelles  Croque-monsieur Salade verte Yaourt <i>BBC</i>
Colin Bellevue Rôti de veau (Viande : France) Purée de pommes de terre Panna Cotta aux fruits rouges	<p><b>Dimanche 27</b></p> <p>Ste Émeline</p> <p><b>Apéritif- Belin</b></p>	Velouté de légumes  Rillettes de Sardines à l'huile- Citron Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote

**Vous proposent leur menu Du 28 Octobre au 03  
Novembre 2024** Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de riz au thon Sauté de canard aux navets <small>(Viande : France)</small> Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p align="center"><b>Lundi 28</b> St Simon</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Spaghettis bolognaises <small>(Viande : France)</small> Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Poireaux vinaigrette Filet de saumonette à la duglérée Riz au curry Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p align="center"><b>Mardi 29</b> St Narcisse <b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Fonds d'artichauts farcis <small>(Viande : France)</small> Duo de salade verte Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade piémontaise Poitrine de veau sauce moutarde <small>(Viande : France)</small> Poêlée de légumes Fruit de saison</p>	<p align="center"><b>Mercredi 30</b> St Bienvenue</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes de poisson Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Saucisson à l'ail Pot au feu <small>(Viande : France)</small> Carottes, pommes de terre vapeur Mousse au citron</p>	<p align="center"><b>Jeudi 31</b> St Quentin</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf durs Gratin de Chou-fleur au lait <i>BBC</i> Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et coulis</p> 
<p>Coquille St jacques Poisson du jour sauce crevette Gratin de légumes- Pomme de terre Grenailles Fondant au chocolat crème anglaise au lait <i>BBC</i></p> 	<p align="center"><b>Vendredi 01</b> <b>TOUSSAINT</b> <b>Apéritif- Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Pâté en croûte- Cornichons Salade verte Coulommiers à la coupe et Plateau de fromages Liégeois au fruits</p>
<p>Salade de betteraves vinaigrette Boudin noir Purée de pomme de terre Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p align="center"><b>Samedi 02</b> Jour des défunts</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Feuilleté au fromage Salade Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Salade de gésiers Filet mignon <i>BBC</i> à la moutarde Gratin dauphinois Tarte aux abricots</p> 	<p align="center"><b>Dimanche 03</b> St Hubert <b>Apéritif- Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Pâté de Campagne-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et confiture Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 04 au 10 Novembre 2024**

Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tarte aux trois fromages  Poulet Basquaise  (Viande : France)  Riz créole  Entremets chocolat au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 04</b>  St Charles</p>	<p>Potage de légumes vermicelles  Omelette <i>BBC</i>  Printanière de légumes  Plateau de fromages  Fruit de saison</p> 
<p>Andouille de Vire-Cornichons  Filet de truite aux amandes sauce  beurre blanc  Pâtes  Plateau de fromages  Compote de pommes  Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 05</b>  Ste Sylvie  <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon  Gratin d'Endives au jambon <i>BBC</i>  Salade verte  Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade à l'Indienne  Blanquette de veau  (Viande : France)  Carottes vichy  Chou à la crème au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 06</b>  Ste Bertille</p>	<p>Velouté de légumes  Bouchée aux fruits de mer  Duo de Salade  Plateau de fromages  Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette  Cassoulet  (Viande : France)  Île flottante et sa crème anglaise  au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 07</b>  Ste Carine</p>	<p>Potage de tomates vermicelles  Rôti de dinde  Haricots verts  Plateau de fromages  Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de pot au feu  Poisson du jour sauce ciboulette  Purée de panais  Plateau de fromages  Poire au sirop</p>	<p><b>Vendredi 08</b>  St Geoffroy</p>	<p>Potage de légumes alphabet  Pizza aux anchois  Salade verte  Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Salade toscane  Paleron de Bœuf au jus  (Viande : France)  Choux de Bruxelles  Plateau de fromages  Fruit de saison</p>	<p><b>Samedi 09</b>  St Théodore</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles  Gratin de pommes de terre dés de  jambon <i>BBC</i>  Liégeois café</p> 
<p>Timbale d'avocat  Cuisse de canette à l'orange  (Viande : France)  Pommes Grenailles  Crumble aux pommes</p>	<p><b>Dimanche 10</b>  St Léon  <b>Apéritif-  Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes  Rillettes de maquereau-Citron  Bûche de Chèvre à la coupe et  Plateau de fromages  Crème dessert  Coupelle de compote</p>

**Vous proposent leur menu Du 11 au 17 Novembre 2024** Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Cassolette de poisson Rôti de veau sauce Poivre (Viande : France) Tomate Provençales -Rôtis de pomme de terre Amandine aux poires</p>	<p><b>Lundi 11</b> <b>ARMISTICE</b> <b>Apéritif- Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Pâté de chair-Cornichons Salade du Terroir Comté à la coupe et Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Betteraves vinaigrette Queue de saumon sauce vin blanc Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchai Chaumeré </p>	<p><b>Mardi 12</b> <b>St Christian</b> <b>Croissant</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Œufs durs sauce aurore Salsifis Riz au lait <i>BBC</i> chaud </p>
<p>Salade de pâtes au cervelas Civet de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois à la française Fromage blanc à la vanille</p>	<p><b>Mercredi 13</b> <b>St Brice</b></p>	<p>Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Risotto de la mer Bœuf bourguignon (Viande : France)  Carottes Vichy Crème aux œufs au lait <i>BBC</i></p>	<p><b>Jeudi 14</b> <b>St Sidoine</b></p>	<p>Potage de tomates vermicelles Quiche épinards chèvre Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop</p>
<p>Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce crustacé Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 15</b> <b>St Albert</b></p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte vinaigrette Entremets au lait <i>BBC</i> </p>
<p>Salade trio de crudités vinaigrette Poitrine de porc <i>BBC</i> rôtie (Viande : France)  Lentilles Yaourt <i>BBC</i></p>	<p><b>Samedi 16</b> <b>Ste Marguerite</b></p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé au fromage Salade verte Pommes cuites et coulis</p>
<p>Terrine de poisson Cuisse de poulet rôtie (Viande : France) Pommes duchesses Moka café</p>	<p><b>Dimanche 17</b> <b>St Elisabeth</b> <b>Apéritif- Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Jambon blanc <i>BBC</i> -Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude  Coupelle de compote</p>



**Vous proposent leur menu Du 18 au 23 Novembre 2024** Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade fromagère au chou Sauté de veau sauce champignons (Viande : France) Riz créole Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 18</b> Ste Aude</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Salade Paysanne Dos de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 19</b> St Tanguy <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Mortadelle –Cornichons Salade de fond d'artichaut vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Jeunes carottes Mille-feuille</p>	<p><b>Mercredi 20</b> St Edmond</p>	<p>Velouté de légumes Quiche au saumon fumé Salade Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Salade Vénitienne Échine de porc <i>BBC</i> aux herbes (Viande : France) Cocos sauce tomate Plateau de fromages Panna cotta à la gousse de vanille</p> 	<p><b>Jeudi 21</b> St Rufus</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits</p>
<p>Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce à l'estragon Pâtes Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis</p>	<p><b>Vendredi 22</b> Ste Cécile</p>	<p>Potage de légumes alphabet Gratin de Poireaux au jambon <i>BBC</i> Salade Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Andalouse vinaigrette Langue de veau sauce gribiche (Viande : France) Haricot vert Fromage blanc aux fruits</p>	<p><b>Samedi 23</b> St Clément</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de poulet panée (Viande : France) Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Toasts de chèvre chaud Effiloché de Hachis de Canard (Viande : France) Salade verte Carré aux pommes</p>	<p><b>Dimanche 24</b> Ste Flora <b>Apéritif- Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de Sardines à l'huile- Citron Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 25 Novembre au 01 Décembre 2024**

Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Betteraves vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait <i>BBC</i></p>  <p>Céleri vinaigrette Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Lundi 25</b> Ste Catherine</p> <p><b>Mardi 26</b> Ste Delphine <b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p> <p>Potage de légumes perles du japon Chou farci sauce tomate (Viande : France) Salade Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème (Viande : France) Purée de carottes Clafoutis aux fruits et lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 27</b> St Séverin</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade d'endives-pomme-raisins Couscous Agneau Merguez (Viande : France/) Île flottante et sa crème anglaise au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 28</b> St Jacq. De la M</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop</p>
<p>Mousse de foie-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 29</b> St Saturnin</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce béchamel au lait <i>BBC</i> Gratin de légumes Fromage blanc sucré</p> 
<p>Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop</p>	<p><b>Samedi 30</b> St André</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé au jambon <i>BBC</i> Salade verte Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Colin Bellevue-Macédoine Sot l'y laisse de poulet sauce forestière (Viande : France) Gratin dauphinois Pithiviers</p>	<p><b>Dimanche 1<sup>er</sup></b> <b>AVENT</b> <b>Apéritif- Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Andouille de Vire-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule de lait <i>BBC</i> Coupelle de compote</p> 



**Vous proposent leur menu Du 02 au 08 Décembre 2024** Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade océane et dés de fromage Veau Marengo (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait <i>BBC</i> 	<p style="text-align: center;"><b>Lundi 02</b> Ste Viviane</p>	Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> aux pommes de terre Salade Plateau de fromages Poires au sirop 
Salade de trio de crudités Filet de maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré 	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 03</b> St Francois Xavier</p> <p style="text-align: center;"><b>Brioche</b></p>	Potage de légumes perle du japon Rillettes-Cornichons Salade Vénitienne Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude 
Salade Argenteuil Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert (Viande : France) Frites Fruit de saison	<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 04</b> Ste Barbara</p>	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Salade de pommes de terre surimi Joue de porc <i>BBC</i> au miel (Viande : France) Petits pois Grand-mère Crème brûlée au lait <i>BBC</i> 	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 05</b> Ste Gérald</p>	Potage de tomates vermicelles Pizza jambon fromage champignons Salade verte Plateau de fromages Pomme cuite à la cannelle
Ballottines de volaille-Cornichons Poisson du jour sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 06</b> St Nicolas</p>	Potage de légumes alphabet Jambon blanc <i>BBC</i> Salsifis à la tomate Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture 
Salade fromagère au chou Boudin noir Compote de pomme Yaourt <i>BBC</i> 	<p style="text-align: center;"><b>Samedi 07</b> St Ambroise</p>	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pâtes et dés de dinde <i>BBC</i> Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits 
Saumon fumé crème ciboulette Cuisse de Pintade rôtie (Viande : France) Purée de pommes de terre Far breton au lait <i>BBC</i> 	<p style="text-align: center;"><b>Dimanche 08</b> Immaculée Conception <b>Apéritif-Belin</b></p>	Velouté de légumes Cervelas vinaigrette-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote



**Vous proposent leur menu Du 09 au 15 Décembre  
2024 Menu 10**

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de maquereaux Poitrine de porc <i>BBC</i> rôtie (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 09</b> St Pierre Fourier</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Macédoine vinaigrette Filet de loup sauce vin blanc Spaghettis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 10</b> St Romaric</p> <p><b>Croissant</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Gratin de quenelles de volaille Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Œuf mimosa Sauté de veau aux herbes (Viande : France) Purée de potiron Éclair au chocolat</p>	<p><b>Mercredi 11</b> St Daniel</p>	<p>Velouté de légumes Tartiflette Salade verte Pomme cuite aux amandes</p>
<p><b>Salade Corail</b> Tajine d'agneau (Viande : France) Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 12</b> Ste Jeanne</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Crêpe jambon fromage Salade Crème dessert</p>
<p>Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce hollandaise Julienne de légumes Plateau de fromages Poirs au sirop</p>	<p><b>Vendredi 13</b> Ste Lucie</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore Chou fleur Tapioca au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de fond d'artichaut vinaigrette Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Riz créole Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 14</b> St Odile</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Jambon blanc <i>BBC</i> Endives Braisées Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Quiche provençale Cuisse de Poulet rôtie (Viande : France) Pommes boulangères Macaron aux fruits</p>	<p><b>Dimanche 15</b> St Ninon</p> <p><b>Apéritif- Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Saucisson à l'ail -Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 



**Vous proposent leur menu Du 16 au 22 Décembre 2024** Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Poireaux vinaigrette Sauté de porc <i>BBC</i> au cidre (Viande : France) Flageolets Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 16</b> Ste Alice</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> aux dés de pomme de terre Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop</p> 
<p>Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 17</b> St Gaël</p> <p><b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Bouchée à la Reine Salade verte Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude</p> 
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Pot au feu (Viande : France) Pommes de terre- céleri- navets Clafoutis aux mirabelles au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 18</b> St Gatien</p>	<p>Bouillon de pot au feu Quiche au thon Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Salade Meli mélo aux cinq légumes Rougail de saucisse (Viande : France) Riz créole Fromage blanc à la vanille</p>	<p><b>Jeudi 19</b> St Urbain</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille panée (Viande : France) Haricots beurre Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Pâté de Campagne - Cornichons Poisson du jour sauce à l'oseille Purée de potiron Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 20</b> St Théophile</p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette jambon-Fromage Salade verte ciboulette Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de pommes de terre et hareng vinaigrette Escalope de dinde <i>BBC</i> panée sauce tomate (Viande : France) Jardinière de légumes Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 21</b> HIVER</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison</p>
<p>Salade de gésiers Rôti de veau (Viande : France) Frites Panna cotta caramel beurre salé</p>	<p><b>Dimanche 22</b> Ste Fr . Xavière Apéritif-Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de Sardines à l'huile-Citron Bûche de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et confiture Coupelle de compote</p> 



**Vous proposent leur menu Du 23 au 29 Décembre  
2024 Menu 12**

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade façon pot au feu Sauté de canard aux pommes (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p align="center"><b>Lundi 23</b> St Armand</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de raviolis Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Betteraves en salade Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais de Chaumeré</p> 	<p align="center"><b>Mardi 24</b> Ste Adèle</p>	<p>Kir pétillant et mises en bouche Velouté de châtaigne Coquille St Jacques Mâche Plateau de fromages à la coupe Verrine de fruit frais -Chantilly</p>
<p>Huîtres ou Saumon Bellevue macédoine Mignonnette de dinde sauce Grand Veneur (Viande : France) Mini gratin de pomme de terre - Pommes cassis Bûche de Noël Café-praliné</p>	<p align="center"><b>Mercredi 25</b> <b>NOËL</b> Apéritif - Curly Sèvre et Maine et Côtes du Rhône <b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Velouté de légumes Quiche au saumon fumé Salade Plateau de fromages Liégeois aux fruits</p>
<p>Rillettes de Maquereau Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Mousse au chocolat Salade de pommes de terre vinaigrette échalote Poisson du jour sauce crevettes Épinards à la crème Plateau de fromages Fruits de saison</p>	<p align="center"><b>Jeudi 26</b> St Étienne</p> <p align="center"><b>Vendredi 27</b> St Jean</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf dur sauce aurore Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis Potage de légumes alphabet Mortadelle-Cornichons Macédoine de légumes Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de trio crudités Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Pâtes au beurre Plateau de fromages Nappé caramel</p>	<p align="center"><b>Samedi 28</b> St Innocent</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Ananas au sirop</p>
<p>Saumon Bellevue Sot l'y laisse de poulet (Viande : France) Pommes de terre dauphine Carré aux pommes</p>	<p align="center"><b>Dimanche 29</b> St David <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>



**Vous proposent leur menu Du 30 Décembre au 05  
Janvier 2025 Menu 13**

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Fond d'artichaut vinaigrette Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Flageolets Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p align="center"><b>Lundi 30</b> St Roger</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> paysanne Salade verte ciboulette Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Pâté de campagne-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p align="center"><b>Mardi 31</b> St <b>SYLVESTRE</b></p>	<p>Kir pétillant-Mises en bouche Velouté de Potimarron Terrine de truite aux asperges Mâche Plateaux de fromages à la coupe Panna Cotta caramel beurre salé</p>
<p>Cassolette de fruits de mer sauce riesling et son brocolis Caille farcie sauce Normande (Viande : France) Mini fagots de haricot- Pommes de terre forestine Profiteroles et son chocolat chaud</p>	<p align="center"><b>Mercredi 01</b> <b>JOUR DE</b> <b>L'AN</b> Apéritif -Curly Sèvre et Maine et Côtes du Rhône <b>Croissant</b></p>	<p>Velouté d'oignons Terrine de chapon Salade verte Plateau de fromages Liégeois au café</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette Saucisse aux choux (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p align="center"><b>Jeudi 02</b> St Basile</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Printanière de légumes Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce crustacés Duo de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p align="center"><b>Vendredi 03</b> Ste Geneviève</p>	<p>Potage de légumes alphabet Assiette de raclette Entremet au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade fromagère au chou Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (Viande : France) Riz pilaf Fromage blanc à la vanille</p>	<p align="center"><b>Samedi 04</b> St Odilon</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé jambon Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Tarte fine de poireaux Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Pommes de terre duchesses Galette des rois</p>	<p align="center"><b>Dimanche 05</b> <b>ÉPIPHANIE</b> <b>Apéritif-</b> <b>Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Sardines à l'huile-Citron Bûche de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 



**Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Janvier 2025** Menu 14

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Camarguaise Paupiette de lapin sauce moutarde (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait <i>BBC</i> 	<p style="text-align: center;"><b>Lundi 06</b> St Melaine</p>	Potage de légumes vermicelles Gratin de pommes de terre et dés de jambon Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Betteraves vinaigrette Dos de Cabillaud sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais chaumeré 	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 07</b> St Raymond</p> <p style="text-align: center;"><b>Brioche</b></p>	Potage de légumes perles du japon Œuf dur Brocolis Riz au lait <i>BBC</i> chaud 
Salade Marguerite Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Duo de haricots Amandine aux poires	<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 08</b> St Lucien</p>	Velouté de légumes Feuilleté de poisson Salade verte Plateau de fromages Liégeois café
Salade Toscane Coq au vin (Viande : France) Endives braisées Île flottante et crème anglaise	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 09</b> St Alix</p>	Potage de tomates vermicelles Rôti de porc <i>BBC</i> froid Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Pêches au sirop 
Saucisson à l'ail-Cornichons Poisson du jour sauce béarnaise Riz aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 10</b> St Guillaume</p>	Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte Entremet au lait <i>BBC</i> 
Poireau vinaigrette Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Cocos à la tomate Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	<p style="text-align: center;"><b>Samedi 11</b> St Paulin</p>	Bouillon de poule vermicelles Rillettes de porc Salade Parisienne Yaourt <i>BBC</i> 
Timbale d'avocat Jambon à l'os sauce porto Gratin dauphinois Omelette Norvégienne	<p style="text-align: center;"><b>Dimanche 12</b> Ste Tatiana</p> <p style="text-align: center;"><b>Apéritif- Curly</b></p>	Velouté de légumes Ballottine de volaille-cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc <b>BIO</b> Coupelle de compote 

**Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Janvier 2025** Menu 15

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade d'endives pomme raisins Blanquette de veau (Viande : France) Riz créole Entremets au lait <i>BBC</i> 	<b>Lundi 13</b> Ste Yvette	Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> Choux de Bruxelles Plateau de fromages Fruit de saison 
Céleri vinaigrette Thon Basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio de Mr Touchais des vergers Chaumeré 	<b>Mardi 14</b> Ste Nina  <b>Pain au chocolat</b>	Potage de légumes perles du japon Mousse de foie-Cornichons Salade Vénitienne Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude 
Salade d'Argenteuil Bœuf bourguignon (Viande : France) Jeune carottes Clafoutis aux mirabelles au lait <i>BBC</i> 	<b>Mercredi 15</b> St Rémi	Velouté de légumes vermicelles Tagliatelles au thon sauce pesto Plateau de fromages Liégeois aux fruits
Salade Baltique Échine de porc <i>BBC</i> rôtie (Viande : France) Mogettes Plateau de fromages Pana Cotta à la framboise 	<b>Jeudi 16</b> St Marcel	Potage de tomates vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade Pomme cuite aux amandes
Salade de fonds d'artichaut Brandade de Morue Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits	<b>Vendredi 17</b> Ste Roseline	Potage de légumes alphabet Poireau au jambon <i>BBC</i> Salade verte Crème Persane 
Tarte aux légumes Langue de veau sauce gribiche (Viande : France) Salsifis Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Samedi 18</b> Ste Prisca	Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de volaille panée Sauce tomate (Viande : France) Pomme de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i> 
Terrine de poisson Cuisse de Pintade rôtie (Viande : France) Frites Flan pâtissier aux abricots	<b>Dimanche 19</b> St Marius <b>Apéritif-Belin</b>	Velouté de légumes Rôti de porc froid Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote 



**Vous proposent leur menu Du 20 au 26 Janvier 2025** Menu 16

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Paysanne Paleron de bœuf au jus (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 20</b> St Sébastien</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Pâtes à la Carbonara Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade à l'Indienne vinaigrette Dos de hoki sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 21</b> Ste Agnès</p> <p><b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Chou farci (Viande : France) Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade piémontaise aux deux saumons Escalope de dinde <i>BBC</i> à la crème (Viande : France) Purée de potiron Tarte aux pommes</p> 	<p><b>Mercredi 22</b> St Vincent</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes de bœuf (Viande : France) Salade verte Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Vénitienne Couscous Poulet merguez (Viande : France) Mousse au citron</p>	<p><b>Jeudi 23</b> St Barnard</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Feuilleté de poisson à l'oseille Salade verte Plateau de fromages Ananas au sirop</p>
<p>Andouille de vire-Cornichons Poisson du jour sauce hollandaise Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 24</b> St François</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œufs mimosas aux câpres Salade Toscane Nappé caramel</p>
<p>Salade Risotto de la mer Galette saucisse (Viande : France) Duo de salades Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 25</b> Conversion de St Paul</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre aux dés de dinde <i>BBC</i> Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé</p> 
<p>Colin Bellevue Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Pommes noisettes Tiramisu au café</p>	<p><b>Dimanche 26</b> Ste Paule <b>Apéritif- Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>