

MENUS

du 11 au 17 Mai 2026

DEJEUNER

Lundi 12

Céleri rémoulade
Palette de porc à la diable
Poêlée de céréales et légumineuses
Chanteneige
Liégeois de fruits

Mardi 13

Poireaux vinaigrette
Filet de merlu, sauce crevettes
Riz à l'espagnole
Camembert
Cake/crème anglaise

Mercredi 14

Salade Landaise
Paupiette de veau au poivre
Carotte/pois
Emmental
Fruit

Jeudi 15

Salade de gambas
Gigot d'agneau au thym
Tomate provençale/flageolet
Selles/Cher
Tarte tatin

Vendredi 16

Rillettes/ cornichons
Filet de cabillaud sauce beurre blanc
Ratatouille/semoule
Tomme
Saint-Honoré

Samedi 17

Taboulé
Andouillette à la moutarde
Brunoise/pommes de terre
Saint Paulin
Fruit

Dimanche 18

Coquille de poisson
Canard au navet
Gratin dauphinois
Bleu
Tropézienne



**Soyez vous même,
c'est votre seule chance d'être original .
(Marcel Pagnol)**



DINER

Lundi

Potage
Omelette
Côtes de blettes
Kiri
Fromage blanc fruit

Mardi

Potage
Gésiers de volaille confits
Pommes de terre persillées
Société crème
Cocktail de fruits

Mercredi

Potage
Crêpes aux champignons
Tomate grillée
Soignon
Crème dessert

Jeudi

Potage
Tarte bande chèvre-tomate
Faisselle
Semoule au lait

Vendredi

Potage au vermicelle
Gratin de légumes-pdt-saucisse fumée
Boursin
Panna cotta

Samedi

Potage
Brandade de morue/salade
Petit Suisse
Crème dorée

Dimanche

Potage
Lasagnes à la bolognaise
Yaourt
Compote