

MENUS

du 12 au 18 Mai 2025

DEJEUNER

Lundi 12

Céleri rémoulade
Palette de porc à la diable
Lentilles/ haricots plats d'Espagne
Chanteneige
Liégeois de fruits

Mardi 13

Tomate vinaigrette
Filet de merlu, sauce crevettes
Riz aux petits légumes
Camembert
Fruit

Mercredi 14

Salade Landaise
Paupiette de veau au poivre
Chou vert/flageolet
Emmental
Cheesecake

Jeudi 15

Salade de betterave
Boulette de bœuf sauce napolitaine
Brocoli/spaghetti
Selles/Cher
Fruit

Vendredi 16

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

Samedi 17

Taboulé
Tripes à la tomate
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
Fenouil
Kiri
Yaourt aromatisé

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
Roquefort
Semoule au lait

Vendredi

Potage au vermicelle
Gratin de légumes au jambon
Boursin
Panna cotta

Samedi

Potage
Quiche au thon
Petit Suisse
Crème dorée

Dimanche

Potage
Lasagnes à la bolognaise
Yaourt
Compote