

MENUS

Du 13 au 19 Avril 2026

DEJEUNER

Lundi 13

Maquereau à la moutarde
Sauté de porc charcutier
Haricot blanc/salsifi
Vache-qui-rit
Entremets à la pistache

Mardi 14

Rillettes, cornichon
Dos de cabillaud, sauce hollandaise
Duo de courgette/sarrasin
Cantal
Beignet choco-noisette

Mercredi 15

Carottes râpées mimosa
Couscous royal
Camembert
Fruit

Jeudi 16

Endives à la mimolette
Poulet sauté Basquaise
Frites
Saint-Albray
Brioche et sa crème anglaise

Vendredi 17

Concombre à la crème
Saumon, sauce estragon
Gratin de pomme de terre à la provençale
St Maure
Tarte aux fraises

Samedi 18

Chou-fleur vinaigrette
Paupiette de dinde
Petit pois / carottes
Tomme blanche
Fruit

Dimanche 19

Salade de gambas-mandarine
Rôti d'agneau aux champignons
Gratin dauphinois/fondant champignons
Boursault
Salambo

DINER

Lundi

Potage de légumes
Tartiflette
Samos
Crème au caramel

Mardi

Potage dubarry
Quiche Lorraine/salade
Brie
Pomme cuite au caramel

Mercredi

Soupe au chou
Lasagne au saumon
Chanteneige
Liégeois de fruits

Jeudi

Velouté aux champignons
Tomate farcie/riz
Fromage
Fruit au sirop

Vendredi

Potage de légumes
Quenelle de volaille, sauce aurore
Duo de purée
Fromage blanc au fruit

Samedi

Potage courgette
Pané fromagé/endive braisée
Samos
Riz au lait au caramel

Dimanche

Velouté d'asperge
Ravioli au fromage
Fromage blanc
Compote

**Avril fait la fleur,
Mai en a l'honneur**