MENUS

Du 14 au 20 Avril 2025

DEJEUNER

Lundi 14

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

Mardi 15

Rillettes, cornichon
Dos de cabillaud, sauce hollandaise
Duo de courgette/sarrasin
Cantal
Fruit

Mercredi 16

Carottes râpées mimosa
Couscous royal
Camembert
Chou à la crème

Jeudi 17

Endives à la mimolette
Poulet sauté Basquaise
Purée pomme de terre/haricot beurre
Saint-Albray
Brioche et sa crème anglaise

Vendredi 18

Salade de pomme de terre et hareng
Saumon, sauce estragon
Gratin de pomme de terre à la provençale
Cantal
Tarte aux fraises

Samedi 19

Concombre à la crème
Paupiette de dinde
Petit pois / carottes
Tomme blanche
Fruit

Dimanche 20

Salade de gambas-mandarine
Veau aux giroles
Gratin dauphinois/fondant champignons
Boursault
Entremet chocolat

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
Compote

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
Fromage blanc
Pruneaux au sirop

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