

MENUS

Du 17 au 23 Novembre 2025

DEJEUNER

Lundi

Salade coleslaw
Saucisse de Toulouse
Carotte/lentilles
Fromage
Liégeois café

Mardi

Terrine de campagne-cornichon
Poisson du jour, sauce dieppoise
Semoule/ratatouille
Bleu
Fruit

Mercredi

Salade d'endives au bleu
Tartiflette/salade verte
Petit Suisse
Baba au rhum

Jeudi

Œuf meurette
Poulet grillé sauce au thym
Frites
Camembert
Tarte myrtilles

Vendredi

Museau de boeuf
Poisson du jour, sauce citron
Riz/épinard à la crème
Fromage blanc
Flan pâtissier

Samedi

Poireau, sauce gribiche
Tripes à la mode de Caen
Légume du pot
Brie
Fruit

Dimanche

Bouquet de crevettes, mayonnaise
Canard à l'orange
Pommes dauphines/haricots verts
Comté
Charlotte fruit rouge

DINER

Lundi

Potage vermicelle
Œufs à la florentine
Fromage
Mousse aux noisettes

Mardi

Potage de légumes
Tomate farcie/riz
Chanteneige
Crème dessert

Mercredi

Potage de légumes
Quiche lorraine
Roquefort
Banane

Jeudi

Potage vermicelle
Gratin de légumes au jambon
Saint nectaire
Fruit au sirop

Vendredi

Potage de légumes
Lasagnes à la bolognaise
Edam
Yaourt mix fruit

Samedi

Potage tapioca
Croustillant fromage/endive braisée
Tartare
Fromage blanc aux fruits

Dimanche

Potage de légumes
Quenelles, sauce aurore
Purée de légumes
Yaourt
Compote

Avec du temps et de la patience,
les feuilles de muriers
se transforment en robe de soie ...

