

MENUS du 18 Août au 24 Aout 2025

DEJEUNER

Lundi 18

Tomates ciboulette
Palette de porc à la diable
Tomate grillée / flageolet
Fromage
Liégeois vanille

Mardi 19

Mortadelle / cornichon
Poisson du jour sauce Hollandaise
Gratin de chou-fleur / pommes de terre / béchamel
Yaourt
Fruit

Mercredi 20

Salade du pêcheur
Filet de poulet à la crème
Poêlée provençale / Pâtes
Saint-Nectaire
Salambo

Jeudi 21

Salade tomate-lardon-œuf poché
Sauté de bœuf Stroganoff
Haricot rouge / haricot beurre
Petit Soignon
Fruit



Vendredi 22

Carottes râpées vinaigrette
Poisson du jour sauce Armoricaïne
Poêlée de céréale / Épinards à la crème
Cantal
Glace

Samedi 23

Champignon à la crème
Paupiette de dinde en sauce
Petits pois-carottes
Mimolette
Fruit



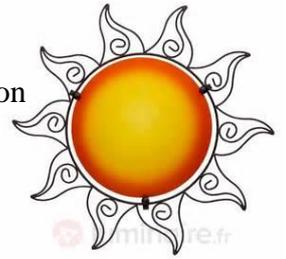
Dimanche 24

Terrine de saumon mayonnaise
Rôti de veau sauce chasseur
Ramanesco / haricot blanc
Selles sur Cher
Bavarois Cappuccino

DINER

Lundi

Potage
Bouchée feuilletée poisson
Yaourt
Crème dessert



Mardi

Potage
Tortilla pommes de terre - oignon
et salade
Comté
Riz au lait caramel

Mercredi

Potage
Pâté en croûte
Salade Strasbourgeoise
Camembert
Liégeois de fruits

Jeudi

Potage
Hachis Parmentier / salade
Tartare
Novly vanille

Vendredi

Potage au vermicelle
Pomme de terre farcie / salade
Fromage blanc
Yaourt fruit mix

Samedi

Potage au tapioca
Tourte jambon-comté / salade
Vache Qui Rit
Mousse citron

Dimanche

Potage
Boudin blanc / purée
Fromage blanc
Compote

**Temps rouge le soir,
bonne espoir.**