

MENUS du 23 au 29 juin 2025



DEJEUNER

Lundi 23

Salade Niçoise
Blanquette de veau et ses légumes
Selles sur Cher
Liégeois café

Mardi 24

Andouille de Vire
Filet de poisson sauce oseille
Pommes de terre vapeur / épinard
Saint-Paulin
Fruit

Mercredi 25

Concombre à la crème
Petit salé sauce moutarde
Carotte /lentille
Boursault
Flan pâtissier

Jeudi 26

Melon
Moule
Frites
Camembert
Glace

Vendredi 27

Salade Camarguaise
Filet de poisson à la crème
Fondue de poireaux / boulgour
Bleu
Salambo

Samedi 28

Tomates basilic
Boudin noir
Marmelade de pommes / purée pommes de terre
Tartare
Fruit

Dimanche 29

Terrine de poisson sauce cocktail
Rôti de veau
Pomme sautées / fagot haricots vert
Maroilles
Tropézienne

DINER

Lundi

Potage de légumes
Lasagne Bolognaise
Kiri
Yaourt aromatisé

Mardi

Potage de légumes
Tomate farcie / riz
Brie
Crème dorée

Mercredi

Potage de légumes
Omelette à la portugaise
Vache qui Rit
Semoule au lait

Jeudi

Potage alphabet
Gratin de courgettes au bœuf
Yaourt
Compote

Vendredi

Potage de légumes
Quiche lorraine / salade
Boursin
Mousse de marron

Samedi

Potage de légumes
Hachis Parmentier
Petit-Suisse
Fruit au sirop

Dimanche

Potage de légumes
Jambon blanc/purée 3 lég
Faisselle
Yaourt aux fruits

Temps de la Saint-Fernand,
chaleur et soleil riant.

