

MENUS

Du 23 février au 1 mars 2026

DEJEUNER

Lundi

Salade lentilles
Gibeleterie de porc à la diable
Salsifis/purée pdt
Neuville
Liégeois vanille

Mardi

Museau de porc lyonnaise
Filet de poisson à la crème
Pdt vapeur/courgette
Bleu d'Auvergne
Roulé fraise

Mercredi

Salade de tomate
Tajine d'agneau
Semoule/légumes couscous
Emmental
Fruit

Jeudi

Salade perle marine
Gratin de moules
Pommes frites
Camembert
Tarte citron

Vendredi

Terrine de gibier
Poisson du jour, sauce aux câpres
Epinardriz créole
Roquefort
Bavarois

Samedi

Concombres, vinaigrette
Andouillette à la moutarde
Haricot plat/pdt sautée
Bûche de lait
Fruit

Dimanche

Saumon mayonnaise
Rôti de veau aux pleurottes
Gratin dauphinois/fagot h-vert
Pont l'êvêque
Opera

DINER

Lundi

Potage de légumes
Quiche lorraine/salade
VQR
Compote

Mardi

Crème d'asperge
Rougail au riz
Samos
Mousse café

Mercredi

Potage de légumes
Gratin de poisson aux légumes
Tomme
Poire au vin

Jeudi

Potage pois cassée
Chou vert farci
St nectaire
Crème renversée caramel

Vendredi

Potage de légumes
Omelette au gruyère
Poêlée de champignons
Faisselle
Riz au lait

Samedi

Potage aux perles
Parmentier de canard
Six de Savoie
Pruneaux au sirop

Dimanche

Potage de légumes
Jambon blanc/purée pdt
Petit suisse
Compote

Un âne ne trébuche pas deux fois
sur la même pierre.

