

MENUS

Du 25 au 31 mai 2026

DEJEUNER

Lundi

Salade de perle marine
Coq au vin
Fagot haricot vert/pdt grenaille
St maure
Bavarois fruit rouge

Mardi

Museau vinaigrette
Filet de poisson à la crème
Riz/épinard
Camembert
Fruit

Mercredi

Champignons à la grecque
Boulette agneau au curry
Semoule/légumes couscous
Livarot
Liégeois vanille

Jeudi

Concombre à la crème
Poulet sauté basquaise
Frites
Selles/cher
Chou chantilly

Vendredi

Carottes râpées
Filet de cabillaud sauce citron
Gratin de légumes-pdt
Roquefort
Fruit

Samedi

Duo de saucissons
Sauté de dinde
Petit pois-carotte
Bleu
Pomme cuite

Dimanche

Foie gras
Cuisse de pintade à la crème
Poêlée campagnarde
St maure
Fraisier

DINER

Lundi

Potage de légumes
Lasagne bolognaise/salade
Faisselle
Liégeois de fruit

Mardi

Potage de légumes
Tourte jambon-comté/endive braisée
Saint nectaire
Compote de pomme

Mercredi

Potage de légumes
Courgette farcie/riz
Camembert
Banane

Jeudi

Potage
Parmentier de canard/salade
Tartare
Crème au café

Vendredi

Potage de légumes
Quiche au poireaux
Yaourt
Compote

Samedi

Potage de légumes
Jambon blanc/purée pdt
Samos
Semoule au lait

Dimanche

Potage de légumes
Ravioli au gruyère
Carré frais
Novly chocolat

