

MENUS

Du 27 avril au 3 Mai 2026

DEJEUNER

Lundi

Terrine de poisson sauce rouille
Saucisse de Toulouse
Lentilles/carottes
Soignon
Liégeois vanille

Mardi

Avocat aux crevettes
Poisson du jour, sauce beurre blanc
Semoule/épinard à la crème
Tomme blanche
Tarte tatin

Mercredi

Carotte râpée
Choucroute garnie
Camembert
Fraise

Avril fait la fleur, mai en a l'honneur.

Jeudi

Pâté de tête-cornichon
Emincé de kebab au curry
Tajine de légumes au miel
Camembert
Liégeois de fruit

Vendredi 1er

Saumon mayonnaise
Confit de canard sauce poivre
Fondant champignons/pdt grenaille
Fourme d'Ambert
Forêt noire

Samedi

Œuf dur mayonnaise
Andouillette aux oignons
Boulgour/haricots beurre
Livarot
Fruit

Dimanche

Tomate Antiboise
Rôti de veau aux champignons
Gratin printanier/Pommes de terre
Selles-sur-Cher
Gâteau poire-caramel



DINER

Lundi

Potage de légumes
Brandade de morue/salade
Laitage
Crème caramel

Mardi

Potage de légumes
Quiche lorraine/salade
Fromage
Poire au chocolat

Mercredi

Potage de légumes
Boule bœuf sauce tomate/pâte
Samos
Fromage blanc fruit



Jeudi

Potage de légumes
Tourte jambon-comté/salade
Petit suisse
Fruit au sirop

Vendredi

Potage de légumes
Croque fromage/endive braisée
Carré frais
Novly chocolat

Samedi

Potage de légumes
Steak de poulet/brunoise légumes
Leerdammer
Petit suisse au fruit

Dimanche

Potage de légumes
Jambon grill sauce mère
Purée pommes de terre
Chanteneige
Compote

