MENUS
Du 28 avril au 4 Mai 2025

DEJEUNER	DINER
Lundi	**Lundi**
Terrine de poisson sauce rouille	Potage de légumes
Saucisse de Toulouse	Hachi Parmentier/salade
Lentilles et carottes	Laitage
Soignon	Crème caramel
Liégeois vanille	
Mardi	**Mardi**
Avocat aux crevettes	Potage de légumes
Poisson du jour, sauce beurre blanc	Quiche aux légumes
Semoule/ratatouille niçoise	Salade verte
Tomme blanche	Yaourt
Ile flottante	Fruit
Mercredi	**Mercredi**
Asperge sauce mousseline	Potage de légumes
Choucroute garnie	Boudin blanc/purée 3 légumes
Camembert	Samos
Fraise Chantilly	Mousse marron

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

Jeudi	**Jeudi**
Cassolette d'escargots	Potage de légumes
Confit de canard sauce poivre	Pâté en croûte/salade
Pommes de terre grenaille/fondant champignons	Petit suisse
Brie de Meaux	Fruit au sirop
Forêt noire	
Vendredi	**Vendredi**
Terrine de gibier	Potage de légumes
Poisson du jour, sauce oseille	Pâtes à l'Italienne
Gratin de chou-fleur / pommes de terre	Croc lait
Fourme d'Ambert	Crème dessert
Fruit	
Samedi	**Samedi**
Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes
Andouillette aux oignons	Gratin de légumes aux lardons
Boulgour/haricots beurre	Leerdammer
Livarot	Petit suisse au fruit
Liégeois chocolat	
Dimanche	**Dimanche**
Tomate Antiboise	Potage de légumes
Rôti de veau aux champignons	Jambon grill sauce madère
Gratin printanier/Pommes de terre	Purée pommes de terre
Selles-sur-Cher	Chanteneige
Ecrin poire-caramel	Compote

Menus sous réserve de modifications Viande d'origine ; France-UE