



MENUS

Du 30 mars au 5 Avril 2026



DEJEUNER

Lundi 30

Salade fruit de mer
Boulette de bœuf sauce tomate
Spaghetti/haricot vert
Tomme blanche
Liégeois chocolat

Mardi 31

Pâté de campagne, cornichon
Filet poisson beurre blanc
Riz pilaf et fondue de poireaux
Cantal
Tarte tatin

Mercredi 1

Salade d'haricot vert
Blanquette de veau
Et ses légumes
St Paulin
Fruit

Jeudi 2

Endive au bleu
Merguez-saucisse sauce barbecue
Frites
Camembert
Liégeois fruit

Vendredi 3

Tartare de concombre
Poisson sauce citron
Poêlée wok
Coulommier
Flan pâtissier

Samedi 4

Sardine à l'huile
Fricadelle de boeuf
Carotte/pdt
Port salut
Pruneau au vin

Dimanche 5

Tomate antiboise
Rôti de veau, sauce moutarde
Brocolis/flageolet
Gouda
Moelleux aux fruits

DINER

Lundi

Potage de légumes
Brandade de morue/salade
Yaourt
Fruits au sirop

Mardi

Potage
Omelette /tomate grillée
Soignon
Crème caramel

Mercredi

Potage de légumes
Gratin de chou-fleur au jambon
Chanteneige
Semoule à la vanille

Jeudi

Potage
Tresse de volaille/salade
Mimolette
Crème dorée

Vendredi

Potage de légumes
Gibeleterie de porc, sauce aurore
Purée 3 légumes
Fromage blanc fruit

Samedi

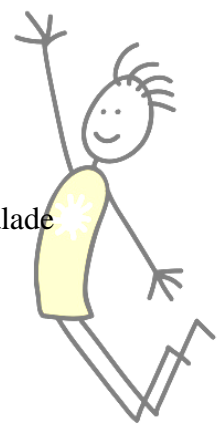
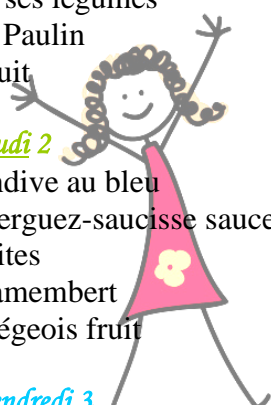
Potage
cordon bleu/endive braisée
Tartare
Banane

Dimanche

Velouté de volaille
Hachi Parmentier/salade
Petit suisse
Compote

Avoir 100 ans, c'est être centenaire . . .
Avoir 1000 ans, c'est être millionnaire . . .

Parole d'enfant



La vérité sort de la bouche des enfants...