

MENU SEMAINE 3 - SAISON PRINTEMPS 2023

LUNDI 22

Déjeuner

Veloute de cèleri au curcuma ou entrée
Langue de bœuf, jeunes carottes glacées
Chariot de fromages
Panna cotta fruits rouges ou fruits
Café



Dîner

Potage de légumes
Galette au beurre salé et salade
Chariot de fromages
Crèmeux caramel ou fruits
Tisane

MARDI 23

Gaspacho de légume ou potage
Brandade de poisson, salade frisée
Chariot de fromages
Tarte aux mirabelles ou fruits
Café



Velouté de lentille jaune et carottes
Estouffade de légumes à la provençales
Chariot de fromages
Tapioca au lait de coco et coulis de fruits
Tisane

MERCREDI 24

Mimosa d'asperge et noisettes ou potage
Steak haché de veau, torsade aux herbes
Chariot de fromages
Douceur à la framboise ou fruits
Café



Potage de légumes
Gratin de courgettes et salade
Chariot de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

JEUDI 25

Salade de haricot vert aux cives ou potage
Sauté de porc au curry
Frites
Chariot de fromages
Poire belle Helene ou fruits
Café



Potage de légumes
Escabèche de poivrons et chorizo
Chariot de fromages
Liégeois ou fruits
Tisane

VENDREDI 26

Déjeuner

Potage ou entrée
Poisson du marché et beurre nantais
Choux de Bruxelles
Chariot de fromages
Flan coco ou fruits
Café



Dîner

Potage
Cake aux olives et lard, salade
Chariot de fromages
Mousse au chocolat noir ou fruits
Tisane

SAMEDI 27

Velouté de choux fleur à l'ail
Ou entrée
Boulette de bœuf arabiata salsifis aux oignons
Chariot de fromages
Glace ou fruits
Café



Potage
Pizza aux légumes et fromage, jambon blanc
Salade
Chariot de fromages
Flan caramel ou fruits
Tisane

DIMANCHE 28

Pain de thon ou potage
Rôti de veau sauce madère
Fricassé de cèleri et petits légumes
Chariot de fromages
Tarte au chocolat, caramel beurre salé ou fruits
Café



Potage
Riz au lait
Compote ou Corbeille de fruits
Tisane



Viande origine France