

MENU SEMAINE 2 - SAISON PRINTEMPS 2024

LUNDI 15

déjeuner

Potage ou entrée
Roti de veau,
Pomme de terre grenaille
crème ciboulette
Chariot de fromages
Soupe de fraise ou fruits
Café



dîner

Bouillon et vermicelle
Poêlée de légume à la bretonne
Chariot de fromages
Liégeois ou fruits
Tisane

MARDI 16

Cèleri rémoulade ou Potage
Poisson du marché
sauce tomate basilic
Ragout de petits pois et asperge
Chariot de fromages
Gâteau de semoule au rhum ou fruits
Café



Potage
Choux vert farci
Chariot de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

MERCREDI 17

Rillettes de volaille ou Potage
Jambon braisé
Brunoise de légumes à la provençale,
jus au thym
Chariot de fromages
Tarte à l'abricot ou fruits
Café



Potage
Quiche poireaux et chevre, salade
Chariot de fromages
Fromage blanc straciatella
Tisane

JEUDI 18

Repas thème Mexique



Potage
Gratin de pomme de terre
Compote ou fruit
Tisane

VENDREDI 19

déjeuner

Potage ou entrée
Poisson du marché crème au curry
Semoule et Légumes couscous
Chariot de fromages
Crumble au pomme et cannelle ou
fruits
Café



dîner

Bouillon et vermicelle
Omelette
Chariot de fromages
Nage de pruneau vanillé à la sangria
ou fruits
Tisane

SAMEDI 20

Potage ou entrée
Sauté de bœuf stroganoff,
Riz pilaf
Chariot de fromages
Eclair café ou fruits
Café



Potage
Frichti de carottes au beurre salé,
lardons
Chariot de fromages
Salade de poire aux épices ou fruits
Tisane

DIMANCHE 21

Merrine de poisson et sauce cocktail ou
Potage
Poulet rôti au jus et Haricots beurre
Chariot de fromages
Marbré au chocolat et crème anglaise
ou fruits
Café



Potage
Salade de pate
Chariot de fromages
Compote ou fruits
Tisane



Viande origine France