

MENU SEMAINE 2 - SAISON PRINTEMPS 2025

LUNDI 14

déjeuner

Velouté de choux fleur à l'indienne ou entrée
 Tripes à la mode de Caen
 Pomme de terre grenaille en robe des champs
 Chariot de fromages
 Soupe de fraise ou fruits
 Café



dîner

Potage
 Poêlée de légume à la bretonne
 Chariot de fromages
 Liégeois vanille ou fruits
 Tisane

MARDI 15

Rémoulade de cèleri et pomme 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 farcis
 Chariot de fromages
 Corbeille de fruits
 Tisane

MERCREDI 16

Rillettes et condiments ou Potage
 Jambon braisé
 Légumes à la provençale, jus au madère
 Chariot de fromages
 Tarte à l'abricot ou fruits
 Café



Potage
 Riz cantonais
 Chariot de fromages
 Fromage blanc straciatella
 Tisane

JEUDI 17

Menu à thème : L'Amérique



Potage
 Gratin de pomme de terre aux lardons
 Compote ou fruit
 Tisane

VENDREDI 18

déjeuner

Potage ou entrée
 Poisson du marché beurre meunière
 Purée de pomme de terre
 Chariot de fromages
 Crumble au pomme et cannelle ou fruits
 Café



dîner

Potage
 Œuf coque et mouillettes
 Chariot de fromages
 Nage de pruneau vanillé à la sangria ou fruits
 Tisane

SAMEDI 19

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



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

DIMANCHE 20

Merrine de poisson et sauce cocktail ou Potage
 Sot l'y laisse de dinde, jus de rôti
 Haricot beurre
 Chariot de fromages
 Marbré au chocolat et crème anglaise ou fruits
 Café



Potage
 Riz au lait chaud caramel
 Chariot de fromages
 Compote ou fruits
 Tisane



Viande origine France