

MENU semaine 4 - SAISON PRINTEMPS 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01
déjeuner	Potage ou entrée Pot au feu de paleron Chariot de fromages Œufs au lait aux spéculoos ou fruits Café 	Taboulé ou potage Poisson du marché beurre nantais Gratin de blettes et asperge Chariot de fromages Banane rôtie Café 	Rillettes de maquereau ou potage Paupiette de veau Pomme de terre sautée Chariot de fromages Panna cotta coulis de fruits ou fruits Café 	Toast de chèvre, roquette et poivron ou potage Rougail de saucisse, riz parfumé aux légumes. Chariot de fromages Crêpe à la confiture ou fruits Café 
dîner	Potage Tortellini saumon Chariot de fromages Liégeois café ou fruits Tisane	Potage Saucisson à l'ail et pomme dauphine Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Flan au Brie et lardons Chariot de fromages Crèmeux citron ou fruits Tisane	Potage Artichauts, et vinaigrette aux échalotes Chariot de fromages Soupe de poire aux épices ou fruits Tisane
	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04	
déjeuner	Bouillon et vermicelle Ou entrée Pavé de saumon, tagliatelle à la crème et crevettes Chariot de fromages Pêche melba ou fruits Café 	Velouté de carottes au cumin ou entrée Hachis parmentier, salade Chariot de fromages Tropézienne ou fruits Café 	Salade de pomme de terre à l'huile et hareng ou potage Tajine de poulet et ses légumes Chariot de fromages Abricotier ou fruits Café 	
dîner	Potage Omelette et salade Chariot de fromages Soupe de clémentine ou fruits Tisane	Potage Crémée de poireaux Chariot de fromages Fromage blanc et coulis ou Corbeille de fruits Tisane	Potage Riz au lait chaud Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane	

Viande origine France