

MENU SEMAINE 3 - SAISON PRINTEMPS 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19
Déjeuner	Veloute de cèleri ou entrée Langue de bœuf jeunes carottes glacées Chariot de fromages Panna cotta fruits rouges ou fruits Café 	Salade de pepinette ou potage Brandade de poisson, frisée Chariot de fromages Tarte amandine aux mirabelles ou fruits Café 	Mimosa d'asperge et noisettes ou potage Noix jambon marinée torsade aux herbes Chariot de fromages Poire belle Helene ou fruits Café 	Salade de haricot vert ou potage Sauté de porc au curry Frites Chariot de fromages Tiramisu framboise ou fruits Café 
Dîner	Potage de légumes Quiche au bleu, mâche nantaise Chariot de fromages Crèmeux caramel ou fruits Tisane	Velouté de lentilles jaune et carottes Crumble à la provençale Chariot de fromages Tapioca au lait de coco et coulis de mangue Tisane	Potage de légumes Gratin de courgettes et charcuterie Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage de légumes Escabèche de poivrons et riz aux chorizos Chariot de fromages Liégeois ou fruits Tisane
	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22	
Déjeuner	Potage ou entrée Poisson du marché Fricassé de cèleri et petits légumes Chariot de fromages Flan coco ou fruits Café 	Velouté de choux fleur à l'ail Ou entrée Lasagne et salade Chariot de fromages Glace ou fruits Café 	Pain de thon ou potage Rôti de veau sauce madère Choux de Bruxelles Chariot de fromages Bavarois mangue et passion ou fruits Café 	
Dîner	Potage Cake aux olives et lard, salade Chariot de fromages Fromage blanc ou fruits Tisane	Potage Salade de gésiers et foie de volaille Chariot de fromages Flan caramel ou fruits Tisane	Potage Pizza et salade Compote ou Corbeille de fruits Tisane	

Viande origine France