

MENU semaine 4 - SAISON PRINTEMPS 2026

LUNDI 27

MARDI 28

MERCREDI 29

JEUDI 30

déjeuner

Potage ou entrée
Blanc de poulet, poêlée bretonne
Chariot de fromages
Œufs au lait aux spéculoos ou fruits
Café

Taboulé Ou potage
Poisson du marché beurre nantais
Gratin de blettes
Chariot de fromages
Cake à la banane
Café

Rillettes de maquereau ou potage
Jambon braisé sauce moutarde
Torsades aux herbes
Chariot de fromages
Panna cotta coulis de fruits ou fruits
Café

Toast de chèvre, roquette et poivron
ou potage
Rougail de saucisse, riz aux légumes.
Chariot de fromages
Poire aux épices ou fruits
Café



dîner

Potage
Polenta crémeuse, cervelas
Chariot de fromages
Liégeois café ou fruits
Tisane

Potage
Saucisson à l'ail et pomme de terre
vapeur
Chariot de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

Potage
Flan au Brie et lardons
Chariot de fromages
Crèmeux citron ou fruits
Tisane

Potage
Artichaut et vinaigrette échalotes
Chariot de fromages
Crêpe ou fruits
Tisane

VENDREDI 01

SAMEDI 02

DIMANCHE 03

déjeuner

Potage ou entrée
Pavé de saumon, tagliatelle à la
crème et crevettes
Chariot de fromages
Pomme au four, confiture ou fruits
Café

Velouté de carotte au cumin ou entrée
Hachis parmentier, salade verte
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

Bouillon et vermicelle
Œuf dur béchamel
Chariot de fromages
Soupe de clémentine ou fruits
Tisane

Potage
Flan de légume, saucisse de Morteau
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