

Menu du lundi 26 au dimanche 3 Mars 2024



MIDI	Lundi 26	SOIR
Crème de fenouil Emincé de bœuf façon goulash Semoule de blé au persil Poivrons rôtis Salade verte Tarte au chocolat	collation	Potage Brandade de poisson Brocolis Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc au sucre
MIDI	Mardi 27	SOIR
Crème de céleri Joue de porc confite Spirettes épeautre Haricots verts Salade verte Gratin de fruits		Potage Burritos de poulet aux légumes Salade mixte Salade verte Plateau de fromages Salade de kiwi
MIDI	Mercredi 28	SOIR
Soupe d'artichauts Filet de cabillaud, Jus au thym Risotto d'orge au citron Compotée de fenouil Salade verte Panna cotta Spéculos	collation	Potage Œufs durs, mayonnaise maison Dahl de lentilles aux petits légumes Salade verte Plateau de fromages Yaourt nature
MIDI	Jeudi 29	SOIR
Crème provençale Mijoté de dinde à l'estragon Riz complet Choux de Bruxelles Salade verte Baba au rhum		Potage Quiche Lorraine Cubes de courges Plateau de fromages Compote de fruits
MIDI	Vendredi 1	SOIR
Potage St Germain Filet de truite, beurre blanc Ecrasé de pomme de terre au persil Fondue de poireaux Salade verte Tarte aux ananas	collation	Potage Polenta à la sauce tomate gratinée Courgettes grillées Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc au miel
MIDI	Samedi 2	SOIR
Crème de pois jaune Saltimbocca, jus à la sauge Tagliatelle Romanesco Salade verte Riz au lait, coulis de fruits		Potage Tortilla pommes de terre et ciboulette Salade de tomates Salade verte Plateau de fromages Pot de glace
MIDI	Dimanche 3	SOIR
Velouté de courge Sauté de veau au citron Riz long grain Bâtons de carottes Salade verte Entremet poire chocolat		Potage Tortellini au saumon fumé Tombée d'épinards Salade verte Plateau de fromages Yaourt aux fruits