

Menus du 07 Avril au 13 Avril 2025

LUNDI 07

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Céréales gourmandes 

Rôti de porc à la sauce charcutière 

Choux de Bruxelles

Comté 

Liégeois à la vanille

Dîner

Velouté « printanière » de légumes

Tomates farcies et riz 

Bûchette mi-chèvre

Raisins 

MARDI 08

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Cèleri rémoulade 

Bœuf bourguignon 

Farfalles 

Saint-Nectaire 

Poire 

Dîner

Potage aux vermicelles

Filet de colin citronné 

Purée de courgettes 

Camembert

Mousse au chocolat

MERCREDI 09

Déjeuner

Velouté d'Asperges

Pomelos 

Pâté de pommes de terre et viande 

Mesclun 

Fourme d'Ambert 

Yaourt aux abricots 

Dîner

Potage aux vermicelles

Gratin d'aubergines au bœuf 

Carré frais 

Flagnarde aux poires 

JEUDI 10

Déjeuner

Velouté de légumes

Salade de lentilles 

Escalope panée 

Blettes persillées

Raclette

Banane 

Dîner

Potage aux vermicelles

Flan de pommes de terre persillées 

Comté 

Pomme cuite

VENDREDI 11

Déjeuner

Menu GREC

➤ Apéritif :

Ouzo, Blinis au tzatziki

➤ Entrée :

Salade à la Grecque

➤ Plat :

Psari plaki

➤ Dessert :

Galaktoboureko

Dîner

Velouté de Cresson

Pizza aux champignons

Salade 

Saint-Nectaire

Orange en segments 

SAMEDI 12

Déjeuner

Velouté de champignons

Tomates au basilic 

Fête de veau à la sauce tortue 

Pommes de terre à la vapeur 

Comté 

Oufs au lait 

Dîner

Potage aux vermicelles

Macédoine de légumes, Lentilles, Corail 

Tartare

Pêches au sirop

DIMANCHE 13

Déjeuner

Sangria, wrap et jambon à l'ail et
aux fines herbes

Assiette de cochonnaille 

Rôti de veau grand-mère 

Haricots verts et marrons persillés 

Fourme d'Ambert 

Cornue avec crème Anglaise

Dîner

Velouté de potiron

Hachis parmentier de canard 

Camembert

Mangue