

Menus du 14 au 20 Avril 2025

LUNDI 14

Déjeuner

Velouté légumes
Cœur de palmier
Saucisses de Toulouse
Flageolets verts
Bûchette mi-Chèvre
Clémentine

Dîner

Potage aux vermicelles
Poêlée de légumes
Emincé de poulet
Assortiment de fromages
Pain perdu

MARDI 15

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pomme de terre aux harengs
Cuisse de canette au miel
Petits navets
Tomme d'Auvergne
Crème brûlée

Dîner

Velouté crécy
Bouchée de fruits de mer
Fourme d'Ambert
Banane

MERCREDI 16

Déjeuner

Velouté Dubarry
Concombre à la crème
Poulet rôti et son pain aillé
Frites
Brie
Salade de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles
Omelette aux champignons et salade
Saint-Môret
Semoule aux raisins

JEUDI 17

Déjeuner

Velouté de légumes
Choux-fleurs
Langue de bœuf à la sauce piquante
Coquillettes
Chistera
Ananas frais

Dîner

Potage aux vermicelles
Purée de potiron
Rôti de porc au jus
Camembert
Crème dessert au café

VENDREDI 18

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille
Duo de saucisson
Fish and chips
Epinards à la crème
Vache qui rit
Tarte Normande

Dîner

Velouté printanière de légumes
Croque-monsieur
Salade
Tomme d'Auvergne
Orange en segments

SAMEDI 19

Déjeuner

Velouté de Cresson
Sardine au citron
Joue de bœuf au paprika
Pommes de terre au thym
Fourme d'Ambert
Fraises

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Soufflé de petits légumes et haricots rouges à la crème de ciboulette
Chanteneige
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 20

Déjeuner

Pineau blanc et mini quiche au thon
Avocat à la sauce cocktail
Gigot d'agneau
Mojettes de la Vendée
Brie
Nid de pâques

Dîner

Velouté de champignons
Endives façon bressane
Chistera
Raisins