

Menus du 21 au 27 Avril 2025

LUNDI 21

Déjeuner

Kir pétillant pomme et pêche
Pâté croûte cocktail
Ferrine marbrée de saumon et coulis de basilic
Pâté de pâques
Mesclun de jeunes pousses
Saint-Nectaire
Omelette Norvégienne

Dîner

Velouté de potiron
Tourte au chèvre et aux tomates ou flamiche aux poireaux
Salade
Brie
Mangue

MARDI 22

Déjeuner

Velouté Dubarry
Champignons à la Grecque
Boudins aux pommes
Purée
Chistera
Poire

Dîner

Potage aux vermicelles
Quenelle aux petits légumes
Sauce aurore
Tartare
Ile flottante

MERCREDI 23

Déjeuner

Velouté de cresson
Salade de lentilles
Fricassé de lapin
Emincés de céleris persillés
Cantal
Gaufre au chocolat

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Lasagnes à la bolognaise
Saint-Nectaire
Pomme Jaunagold des vergers de Megeas

JEUDI 24

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade Marco Polo
Choux farcis
Carottes au jus
Camembert
Clémentine

Dîner

Velouté d'asperges
Feuilleté de saumon fumé et salade verte
Kiri
Crème au chocolat

VENDREDI 25

Déjeuner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Mortadelle
Filet d'aile de raie aux câpres
Riz pilaf
Chistera
Litchis

Dîner

Potage aux vermicelles
Poêlée campagnarde
Boules de bœuf
Bûchette mi-Chèvre
Flan pâtissier

SAMEDI 26

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Romanesco à la vinaigrette
Omelette Savoyarde
Salade
Cantal
Fraises

Dîner

Velouté de champignons
Pommes de terre rissolées
Filet de dinde au jus
Rondelé nature
Cocktail de fruits

DIMANCHE 27

Déjeuner

Velouté crécy
Carpaccio de betteraves au curry
Fondant de porc aux cèpes
Petits pois à la Française
Vieux pané
Tiramisu

Dîner

Velouté printanière de légumes
Hachis parmentier et salade
Tomme blanche
Banane