

Menus du 31 Mars au 06 Avril 2025

LUNDI 31

Déjeuner

Velouté d'asperges
Salade Marco Polo
Cuisse de poulet au curry 
Emincés de Céleris persillés
Camembert
Banane  

Dîner

Potage aux vermicelles
Beignet de calamars sauce tartare 
Salade
Chaumes
Flan chocolat

MARDI 1er

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade d'endives au gruyère 
Andouillette aux oignons 
Frites
Cantal 
Abricots au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Fondue de poireaux frais 
Sot-l'y-laisse de dinde 
Brie
Riz au lait 

MERCREDI 02

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pommes de terre à la strasbourgeoise
Steak haché au Marchande vin 
Haricots verts au jus 
Chaumes
Faisselle au coulis de fruits rouges

Dîner

Velouté de champignons 
Tortellini aux cèpes
Cantal 
Ananas frais 

JEUDI 03

Déjeuner

Velouté de légumes
Surimi à la mayonnaise
Rognon au Madère 
Purée Saint-Germain 
Brie
Orange en segments 

Dîner

Potage aux vermicelles
Œufs cocotte aux petits légumes 
Vache qui rit
Clafoutis 

VENDREDI 04

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pâté de campagne
Poisson frais rôti à la crème d'estragon 
Carottes jeunes persillées 
Cantal 
Crème café  et gâteaux secs

Dîner

Velouté Saint-Germain 
Quiche Lorraine et Salade  
Tomme Blanche
Pomme Jaunagold  

SAMEDI 05

Déjeuner

Velouté de poireaux et Pommes de terre
Champignons frais à la vinaigrette 
Navarrin d'agneau 
Semoule 
Comté 
Poires au sirop

Dîner

Velouté crécy
Gratin de chou-fleur au jambon 
Rondelé
Crème Diplomate 

DIMANCHE 06

Déjeuner

Velouté de potiron
Crevettes flambées
Lapin à la moutarde 
Tagliatelles 
Tomme blanche
Reine de Saba à la crème Anglaise

Dîner

Potage aux vermicelles
Filet de dinde au jus 
Haricots beurre 
Brie
Litchis