

MENU 1pe (1)

Du lundi 15 Avril 2024

Au dimanche 21 Avril 2024



Déjeuner

Dîner

Lundi 15 avril

Cervelas aux oignons rouges
Colombo de porc
Riz Thai, Haricot beurre
Chanteneige
Fruit de saison

Potage de légumes
Bolognaise de bœuf
Pennes
Semoule de riz
Gélifié vanille

Mardi 16 avril

Piémontaise
Filet de poisson meunière citron
Courgettes sautées, purée PDT
Camembert
Mousse au chocolat

Potage de légumes
Tarte tomate fenouil chèvre
Batavia
Semoule de blé
Banane

Mercredi 17 avril

Carottes râpées vinaigrette
Roti de dinde sauce porto à l'estragon
PDT rissolée, julienne de légumes
Petit moulé ail et fines herbes
Salade de Fruit

Potage de légumes
Lard froid
Salsifis persillés
Semoule de riz
Yaourt aromatisé

Jeudi 18 avril

Salade de tomate mais
Sauté de veau marengo
Pate risseti, ratatouille
Rondelé au bleu
Far aux pruneaux

Potage de légumes
Parmentier de bœuf
Batavia
Semoule de blé
Fruit de saison

Vendredi 19 avril

Coleslaw
Filet de merlu sauce safranée
PDT vapeur, fondue d'épinard
Petit carré
Crème dessert vanille

Potage de légumes
Gratin d'épinard et d'œuf
Façon florentine
Semoule de riz
Pruneaux au sirop

Samedi 20 avril

Pâté de campagne et cornichon
Duo de merguez chipolatas grillées
Poêlée champêtre
Emmental
Fruit de saison

Potage de légumes
Emincé de dinde au jus
Pâtes Farfalle
Semoule de blé
Fromage blanc

Dimanche 21 avril

Terrine de poisson sauce cocktail
Filet mignon sauce époisses AOP
Pommes frites, haricot vert
Camembert
Tarte au citron

Potage de légumes
Quiche Lorraine
Salade
Semoule de riz
Crème dessert caramel

MENU 2 pe (1)

Du lundi 22 Avril 2024
Au dimanche 28 Avril 2024



Déjeuner

Dîner

Lundi 22 avril

Duo d'haricot au cerfeuil
Sauté de bœuf printanier
Coquillettes, (choux fleur)
Petit moulé ail et fines herbes
Yaourt aromatisé

Potage de légumes
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Semoule de riz
Fruit de saison

Mardi 23 avril
A modifier

Œuf dur mayonnaise
Paëlla
Camembert
Fruit de saison

Potage de légumes
Quiche lorraine
Salade verte
Semoule de blé
Entremet pistache

Mercredi 24 avril

Salade de pâtes à l'italienne
Saucisse campagnarde
Haricot lingot, (carotte)
Rondelé noix
Fromage blanc coulis exotique

Potage de légumes
Colin pané au riz soufflé
Patate douce
Semoule de riz
Pruneaux au sirop

Jeudi 25 avril

Betteraves aux olives
Cuisse de poulet basquaise
Pommes noisette, (navets glacés)
Rondelé au bleu
Glace

Potage de légumes
Gratin de chou-fleur et lardon à la
bretonne
Salade verte
Semoule de blé
Liégeois chocolat

Vendredi 26 avril

Salade de gésiers et lardons
Carbonara de saumon
Tagliatelle, (légumes verts)
Vache qui rit
Crème dessert caramel

Potage de légumes
Pissaladière
Salade verte
Semoule de blé
Fruit

Samedi 27 avril

Macédoine de légumes au thon
Dinde émincé romarin
Riz pilaf, (julienne de légumes)
Buchette de chèvre
Fruit de saison

Potage de légumes
Piémontaise
Salade verte
Semoule de riz
Yaourt nature

Dimanche 28 avril

Assortiments de charcuterie
Sauté d'agneau jus au thym
Flageolets, pommes sautées
Camembert
Eclair chocolat

Potage de légumes
Quiche oignon emmental
Salade verte
Semoule de blé
Banane



MENU 3 pe (1)

Du lundi 29 Avril 2024
Au dimanche 05 Mai 2024

Déjeuner

Dîner

Lundi 29 avril

Tomate mais
Emincé de porc crème de persil
PDT sautées, (haricots beurre)
Petit moulé ail et fines herbes
Mille-feuille

Potage de légumes
Jambon fumé sauce madère
Haricot vert persillés
Semoule de riz
Gélifié vanille

Mardi 30 avril

Pate de campagne et cornichon
Escalope de dinde viennoise citron
Farfalle, (ratatouille)
Camembert
Yaourt aromatisé

Potage de légumes
Quiche provençale
Salade verte
Semoule de blé
Banane

Mercredi 01 mai

Piémontaise
Boulette de bœuf sauce tomate
Semoule, (haricots verts)
Petit moulé aux noix
Mousse citron

Potage de légumes
Croissant jambon emmental
Salade verte
Semoule de riz
Yaourt Nature

Jeudi 02 mai

Concombre sauce aneth
Roti de porc au miel
Pommes grenailles, (choux de Bruxelles)
Rondelé au bleu
Fruit de saison

Potage de légumes
salade de poulet quinoa haricot rouge
sauce avocat
Semoule de blé
Mousse au chocolat

Vendredi 03 mai

Œuf dur sauce Tartare
Merlu sauce dieppoise
(Carotte rondelle), riz pilaf
Vache qui rit
Fromage blanc gelée de groseille

Potage de légumes
Croustille Emmental
Purée de carottes
Semoule de riz
Compote de pomme

Samedi 04 mai

Carotte râpé rémoulade au curry
Tomate farcie
Pâtes penne
Cantafrais
Fruit de saison

Potage de légumes
Omelette ciboulette
Pomme de terre sautées
Semoule de blé
Gélifié chocolat

Dimanche 05 mai

Terrine de Saumon
Cuisse de poulet rôti
Sauce moutarde à l'ancienne
Frites, (courgette)
Camembert
Tartelette au chocolat

Potage de légumes
Feuilleté de poisson
Sauce beurre blanc
Salade verte
Semoule de riz
Yaourt fruits



MENU 4 pe (1)

Du lundi 06 Mai 2024
Au dimanche 12 Mai 2024

Déjeuner

Dîner

Lundi 06 mai

Carottes râpées à la ciboulette
Emincé de dinde sauce romarin
Haricots verts, purée de PDT
Petit moulé
Mousse chocolat au lait

Potage de légumes
Endive au jambon gratinée
Batavia
Semoule de riz
Fruit de saison

Mardi 07 mai

Pâté forestier et cornichon
Saucisses campagnardes grillées
Ratatouille, pommes frites
Camembert
Fruit de saison

Potage de légumes
Roti de dinde jus court
Petit pois, carottes
Semoule de blé
Yaourt natu+re

Mercredi 08 mai

Salade de mache poire et roquefort AOP
Sauté de porc pommes cidre
Pâtes farfalle, haricot beurre
Cantafrais
Yaourt fruit

Potage de légumes
Grande salade de pomme de terre
harengs
Semoule de riz
Abricot au sirop

Jeudi 09 mai

Tomates persil
Aiguillette de poulet sauce échalote
Carotte rondelle, riz créole
Vache qui rit
Chou chantilly

Potage de légumes
Pizza mozzarella jambon champignon
Salade verte
Semoule de blé
Entremet praliné

Vendredi 10 mai

Œuf mayonnaise
Filet de limande sauce safran cerfeuil
Julienne de légumes, PDT fondantes
Rondelé bleu
Fruit de saison

Potage de légumes
Tortilla PDT lardon oignon
Feuille de chêne
Semoule de riz
Pruneaux au sirop

Samedi 11 mai

Mélange de carotte fenouil à la grecque
Escalope de porc jus aux herbes
Purée de patates douces, carottes en dés
Kiri
Yaourt aromatisé

Potage de légumes
Ravioli au gratin
Semoule de blé
Fruit de saison

Dimanche 12 mai

Mousse de canard et cornichon
Sauté de veau marengo
Pommes noisette, haricots verts
Camembert
Diplomate fruit confit

Potages de légumes
Feuilleté 4 fromages
Salade verte
Semoule de riz
Flan nappé caramel

MENU 5^{pe} (1)



Du lundi 13 Mai 2024
Au dimanche 19 Mai 2024

Déjeuner

Dîner

Lundi 13 mai

Betterave vinaigrette
Colin lieu sauce citron
Fondue de poireau, riz curcuma
Petit moulé aux noix
Fruit de saisons

Potage de légumes
Carbonara au lardon
Spaghetti
Semoule de riz
Crème dessert caramel

Mardi 14 mai

Salade de riz tomate poivron
Porc sauté oignon paprika
PDT rissolée, courgettes au gratin
Camembert
Yaourt fruit

Potage de légumes
Chili con carné
Semoule de blé
Oreillon de pêche

Mercredi 15 mai

Haricot vert au thon
Couscous
(Poulet boulette merguez)
Buchette de chèvre
Liégeois chocolat

Potage de légumes
Croque-Monsieur
Salade verte
Semoule de riz
Fruit de saison

Jeudi 16 mai

Tomate ciboulette
Escalope de volaille sauce chasseur
Ratatouille, pomme fondante
Edam
Fromage blanc

Potage de légumes
Grande salade niçoise
Semoule de blé
Kiwi mangue en sirop

Vendredi 17 mai

Assiette de charcuterie
Parmentier d'effiloché de canard
Batavia
Petit moulé aux fines herbes
Far breton

Potage de légumes
Lasagne de bœuf
Salade verte
Semoule de riz
Yaourt nature

Samedi 18 mai

Taboulé
Aiguillette sauce vallée auge
Macaroni, légumes verts
Cantafrais
Fruit de saison

Potage de légumes
Roti de bœuf jus aux herbes
Taboulé
Semoule de blé
Fromage blanc fruit

Dimanche 19 mai

Guacamole et chips « toritos »
Roti de bœuf sauce béarnaise
Haricot vert, pommes frites
Camembert
Tarte abricot

Potage de légumes
Tarte provençale
Salade verte
Semoule de riz
Banane