



Menu

du lundi 22 avril au dimanche 28 avril 2024

Lundi 22 avril

Déjeuner

Cœur de palmier vinaigrette
Sauté de porc aux épices
Semoule
Salade / Plateau de fromages / Fruit

Dîner

Velouté de carottes
Clafoutis aux brocolis et bacon
Salade verte
Ananas au sirop

Mardi 23 avril

Déjeuner

Andouille de pays
Aile de raie sauce aux câpres
Julienne de légumes
Salade/ Plateau de fromages / Fruit

Dîner

Velouté de bolets
Salade piémontaise
Entremets au café / gâteaux secs



Mercredi 24 avril

Déjeuner

Concombre vinaigrette
Steak haché (VBF) beurre maitre d'hôtel
Frites
Salade / Plateau de fromages / Fruit

Dîner

Potage aux légumes
Cuisse de poulet froide à la moutarde
Haricots verts vinaigrette
Gâteau de semoule au caramel

Jeudi 25 avril

Déjeuner

Taboulé
Rôti de porc (VF) sauce aigre douce
Poêlée de choux fleur
Salade/ Plateau de fromages / Fruit

Dîner

Velouté du Berry
Quiche aux poireaux
Salade
Abricots au sirop

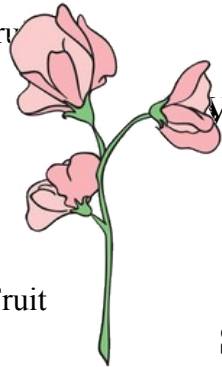
Vendredi 26 avril

Déjeuner

Salami/beurre
Dos de colin beurre blanc
Riz au basilic
Salade / Plateau de fromages / Fruit

Dîner

Potage aux légumes
Omelette aux fines herbes
Poêlée de ratatouille
Mousse citron



Samedi 27 avril

Déjeuner

Salade de betteraves et maïs
Rognons de veau sauce mère
Tagliatelle
Salade / Plateau de fromages / Fruit

Dîner

Velouté Choisy
Bouchée aux champignons
Salade verte
Viennois vanille

Dimanche 28 avril

Déjeuner

Salade de gésiers de volaille au vinaigre de framboise
Sauté d'agneau au thym
Pois gourmands sauté à l'ail
Salade / Plateau de fromages
Tarte normande

Dîner

Velouté de légumes
Salade californienne
(Céleri, tomate, pamplemousse, surimi)
Danette caramel

