

MENU SEMAINE 23 au 29 mai - SAISON printemps 2022

LUNDI 23

Déjeuner

Potage ou entrée
Cuisse de poulet sauce basquaise
Pommes de terre sautées
Assortiment de fromages
Salade de fruits exotiques ou fruits
Café ou thé



Dîner

Bouillon vermicelles
Poêlée campagnarde, rôti de porc cuit
Assortiment de fromages
Crème créole ou fruits
Tisane

MARDI 24

Potage ou museau aux échalotes
Poisson au citron
Purée de panais
Assortiment de fromages
Clafoutis aux griottes ou fruits
Café ou thé



Potage
Pommes de terre aux lardons
Assortiment de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

MERCREDI 25

Potage ou salade de poulet
Lasagnes de bœuf légumes
Salade
Haricots verts persillés
Assortiment de fromages
Gâteau au yaourt ou fruits
Café ou thé



Potage
Croque-monsieur
Salade
Assortiment de fromages
Compote ou fruits
Tisane

JEUDI 26

Pain de thon ou potage
Langue de bœuf
Légumes d'antan
Assortiment de fromages
Mousse chocolat ou fruits
Café ou thé



Potage
Salsifis à la dijonnaise
Assortiment de fromages
ou fruits
Tisane

VENDREDI 27

Déjeuner

Potage ou entrée
Cassolette de Saint Jacques et moules
aux champignons
Assortiment de fromages
Eclair au café ou fruits
Café ou thé



Dîner

Consommé de légumes vermicelles
Feuilleté de légumes
Salade
Assortiment de fromages
Corbeille de fruits ou fruits
Tisane

SAMEDI 28

Potage ou entrée
Crépinette de dinde rôtie
Navets glacés
Assortiment de fromages
Glace ou fruits
Café ou thé



Potage
Tarte printanière
Salade
Assortiment de fromages
Gélifié caramel de fruits
Tisane

DIMANCHE 29

Potage ou terrine de poisson
Paleron de bœuf (vbf)
Haricots verts
Assortiment de fromages
Poirier ou fruits
Café ou thé



Potage
Riz au lait vanillé
Assortiment de fromages
Compote ou fruits
Tisane

Menu validé par Mme GALLET - diététicienne

