

## MENU SEMAINE du 15 au 21 avril - SAISON printemps 2024

### LUNDI 15

Déjeuner

Potage ou entrée  
Steak haché (vbf), sauce béarnaise  
Pommes de terre paillasson  
Assortiment de fromages  
Salade de fruits ou fruits  
Café ou thé



Dîner

Consommé de volaille, vermicelles  
Gratiné de poireaux  
Assortiment de fromages  
Gélifier caramel ou fruits  
Tisane

### MARDI 16

Potage ou  
Rillettes, cornichons  
Poisson cuit à la vapeur, ratatouille  
Assortiment de fromages  
Gâteau de semoule aux raisins ou  
fruits  
Café ou thé



Potage  
Embeurrée de pâtes, jambon  
Assortiment de fromages  
Corbeille de fruits  
Tisane

### MERCREDI 17

Potage ou avocat mayonnaise au thon  
Saucisse aux pommes  
Assortiment de fromages  
Fromage blanc ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Embeurrée de pommes de terre  
Hareng  
Assortiment de fromages  
Liégeois vanille ou fruits  
Tisane

### JEUDI 18

Potage ou salade piémontaise  
Roti de porc aux épices  
Flageolets  
Assortiment de fromages  
Ile flottante ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Cake au chorizo  
Salade  
Assortiment de fromages  
Compote ou fruits  
Tisane

### VENDREDI 19

Déjeuner

Potage ou entrée  
Cassolette de fruits de mer  
Aux champignons et petits légumes  
Assortiment de fromages  
Chaussons aux pommes ou fruits  
Café ou thé



Dîner

Potage  
Croissant au jambon  
Salade  
Assortiment de fromages  
Velouté aux fruits ou fruits  
Tisane

### SAMEDI 20

Potage ou entrée  
Boulettes d'agneau cuites  
dans son jus  
Mijoté de petits pois aux oignons  
Assortiment de fromages  
Glace ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Tarte au saumon, Salade  
Assortiment de fromages  
Corbeille de fruits  
Tisane

### DIMANCHE 21

Potage ou  
Mousseline de canard et ses  
condiments  
Poulet rôti aux épices  
Endive braisée  
Assortiment de fromages  
Bavaroise aux fruits rouges ou fruits  
Café ou thé



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

Menu validé par Mme GALLET - diététicienne



