

MENU SEMAINE 30 Mars au 5 avril - SAISON printemps 2026

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2
Déjeuner	Potage ou entrée Steak haché Pommes de terre paillasson Assortiment de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé 	Potage ou Rillettes, cornichons Poisson cuit à la vapeur, ratatouille Assortiment de fromages Gâteau de semoule ou fruits Café ou thé 	Potage ou carottes râpées Rôti de porc aux épices Choux Bruxelles Assortiment de fromages Gaufre ou fruits Café ou thé 	Potage ou salade piémontaise Saucisse aux pommes Assortiment de fromages Ile flottante ou fruits Café ou thé 
Dîner	Potage vermicelle Gratiné de poireaux Assortiment de fromages Gélifié caramel ou fruits Tisane	Potage Embeurrée de pâtes au jambon Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Embeurrée de Pommes de terre Hareng Assortiment de fromages Liégeois vanille ou fruits Tisane	Potage Cake au bacon Salade Assortiment de fromages Entremet citron ou fruits Tisane
	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5	
Déjeuner	Potage ou entrée Cassolette de fruits de mer aux champignons et petits légumes Assortiment de fromages Beignet abricot ou fruits Café ou thé	Potage ou entrée Hachis Parmentier Salade Assortiment de fromages Glace ou fruits Café ou thé	Potage ou Mousseline de canard et ses condiments Paleron rôti Salsifis Assortiment de fromages Verrine bavaroise aux fruits rouges ou fruits Café ou thé	Menu validé par Pauline Legaud - diététicienne 
Dîner	  Potage vermicelle Feuilleté fromage Salade Assortiment de fromages Velouté aux fruits ou fruits Tisane	  Potage Tarte au saumon, Salade Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	  Potage Riz au lait chaud Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane	