

## MENU SEMAINE du 20 au 26 avril - SAISON printemps 2026

### LUNDI 20

Déjeuner

Potage ou entrée  
Paupiette de veau (U.E)  
Poêlée campagnarde  
Assortiment de fromages  
Tarte noix de coco ou fruits  
Café ou thé



Dîner

Potage vermicelle  
Pâtes à la carbonara  
Assortiment de fromages  
Onctueux praliné ou fruits  
Tisane

### MARDI 21

Potage ou salade de lentilles  
Poisson  
Purée de brocolis aux épices  
Assortiment de fromages  
Salade de fruits ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Feuilleté fromage  
Salade  
Assortiment de fromages  
Yaourt aux fruits de fruits  
Tisane

### MERCREDI 22

Potage ou salade composée  
Boudin  
Purée de patates douces  
Assortiment de fromages  
Éclair café ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Tartine forestière  
Salade  
Assortiment de fromages  
Onctueux vanille ou fruits  
Tisane

### JEUDI 23

Potage ou salade de betteraves  
Escalope de volaille,  
Duo d'haricots au poivre  
Assortiment de fromages  
Fromage blanc ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Duo de fenouil et céleri branche  
au chèvre  
Assortiment de fromages  
Liégeois chocolat ou fruits  
Tisane

### VENDREDI 24

Déjeuner

Potage ou entrée  
Poisson  
Riz aux petits légumes  
Assortiment de fromages  
Gaufre ou fruits  
Café ou thé



Dîner

Bouillon de légumes, vermicelle  
Jambon  
Courgettes  
Assortiment de fromages  
Corbeille de fruits  
Tisane

### SAMEDI 25

Potage ou entrée  
Saucisse  
Flageolets  
Assortiment de fromages  
Glace ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Raviolis, salade  
Assortiment de fromages  
Compote ou fruits  
Tisane

### DIMANCHE 26

Potage ou  
Terrine de légumes, mayonnaise  
Sauté de veau marengo  
Pommes de terre, carottes, salsifis  
Assortiment de fromages  
Verrine exotique ou fruits  
Café ou thé



Potage  
Riz au lait  
Assortiment de fromages  
Onctueux caramel ou fruits  
Tisane

Menu validé par Pauline Legaud -  
diététicienne

