

MENUS

Du 1er au 7 avril 2024

DEJEUNER

Lundi de Pâques

Pâté en croute de Pâques
Filet de truite rôti au beurre Nantais
Gratiné Villeroy
Poulligny
Tarte tatin

Mardi

Concombre à la crème
Rôti de porc, sauce charcutière
Mogettes et julienne
Saint-Nectaire
Fruit de saison

Mercredi

Duo de crudités
Rosbif, sauce marchand de vin
Haricots beurre et pommes de terre rôsti
Petit-suisse
Pâtisserie

Jeudi

Betterave, sauce aux noisettes
Joue de porc, sauce moutarde
Carottes glacées et blé
Samos
Pruneaux aux épices

Vendredi

Salade verte à l'emmental
Filet de poisson, sauce Bercy
Haricots plats et riz pilaf
Yaourt
Pomme cuite, coulis framboise

Samedi

Saucisson à l'ail
Sauté de veau printanier
Petits pois Crécy
Tomme blanche
Finger au chocolat

Dimanche

Champignons à la Grecque
Lapin, sauce au cidre
Navets glacés et pomme vapeur
Galette de Loire
Fruit de saison

DINER

Lundi de Pâques

Potage de légumes
Galette complète
Salade
Fromage blanc
Compote de poire

Mardi

Potage Choisy
Chunk de colin, chou-fleur au curry
Emmental
Crème dessert praliné

Mercredi

Potage Alénois
Œuf poché
Poêlée asiatique
Cantal
Liégeois passion

Jeudi

Potage de légumes
Tartes poireaux maison, pâtes
Tartare nature
Banane

Vendredi

Potage cultivateur
Polenta italienne
Tomate, duo de courgettes
Brie
Salade d'agrumes à la vanille

Samedi

Potage de tomates
Jambon
Epinards à la crème
Yaourt bio
Crème vanille maison

Dimanche

Crème de brocolis
Pâtes aux champignons
Cœur de céleri
Fromage blanc
Crème au café maison

MENUS

Du 8 au 14 avril 2024

DEJEUNER

Lundi

Terrine de lapin
Paleron à la Milanaise
Coquillettes et haricots plats
Brebis crème
Poire

Mardi

Salade de brocolis, surimi
Saucisse de Toulouse aux oignons
Flageolets et potirons aux herbes
Saint-nectaire
Savarin ananas

Mercredi

Œuf dur mayonnaise
Blanquette de dinde
Haricots verts et riz créole
Crème de gruyère
Banane

Jeudi

Salade coleslaw
Joue de porc bourguignonne
Haricots beurre et purée de carottes
Camembert
Poire cuite à la cannelle

Vendredi

Terrine de campagne
Filet de poisson, sauce armoricaine
Ratatouille et boulghour
Emmental
Orange

Samedi

Pomme de terre harengs
Agneau à l'ail des ours
Jeunes carottes glacées, pomme de terre
Faisselle
Tarte aux pommes

Dimanche

Betterave ail et fines herbes
Roti de veau à la crème d'échalote
Légumes du couscous et semoule
Selles sur Cher
Glace



« À la saint Jules,
mauvais temps
n'est pas installé
pour longtemps. »

DINER

Lundi

Potage de légumes
Filet de poisson, sauce cresson
Fromage blanc
Entremets à la pistache

Mardi

Potage Pot au feu
Feuilleté chèvre
Salade verte
Yaourt nature
Flan nappé

Mercredi

Crème de volaille ciboulette
Pomme de terre grenaille
en fromagée
Fromage blanc
Mousse au chocolat

Jeudi

Potage dubarry
Flan de légumes forestier
Cote de bette
Cantal
Tapioca aux fruits rouges

Vendredi

Crème de carottes
Foccacia
Saint Paulin
Compote pomme vanille

Samedi

Velouté de laitue et pommes de terre
Pâte à la carbonara
Fromage blanc
Crème au praliné

Dimanche

Potage de légumes
Jambon
Poireaux à la crème
Samos
Salade de fruits frais



MENUS

Du 15 au 21 avril 2024

DEJEUNER

Lundi

Lentilles au bleu
Poulet rôti, sauce marchand de vin
Petits pois à la Française
Brie
Poire

Mardi

Maquereau à la moutarde
Langue de bœuf, sauce gribiche
Poêlée rustique
Crème de gruyère
Pâtisserie

Mercredi

Salade d'endives et fromages
Rosbif, sauce béarnaise
Carottes glacées et pomme de terre sautées
Tartare ails et fines herbes
Compote de fruits

Jeudi

Rillettes de Tours
Poitrine de porc, Tourangelle
Légumes printaniers
Neuille cendré
Verrine Tourangelle

D'avril les ondées, font les fleurs de mai.

Vendredi

Betterave rouge à la polonaise
Filet pané, sauce citron
Haricots verts et boulghour
Tartare nature
Orange

Samedi

Pâté de campagne
Blanquette de veau
Riz forestière
Petit-suisse
Chou craquelin praliné

Dimanche

Terrine de poisson, coulis
Sauté de porc, sauce charcutière
Mogettes printanière
Cantal
Glace

DINER

Lundi

Potage de légumes
Quenelle de volailles, sauce poivrons
Courgettes persillées
Fromagée
Liégeois au café

Mardi

Crème de petit pois
Coquille de poisson
Ratatouille
Fromage blanc
Pêche au sirop

Mercredi

Potage de Valais
Pâtes à la bolognaise
Petit-suisse
Banane

Jeudi

Potage de légumes verts
Tarte au fromage blanc et chèvre
Yaourt aromatisé
Flan nappé

Vendredi

Potage de légumes
Mortadelle et purée soubise
Faisselle
Abricot condensé

Samedi

Potage de tomates
Cake aux légumes
Salade et brocolis
Bleu d'auvergne
Crème dessert au chocolat

Dimanche

Potage crécy
Samossa et pomme de terre vapeur
Yaourt
Pomme cuite à l'orange



MENUS

Du 22 au 28 Avril 2024

DEJEUNER

Lundi

Pâté de foie
Poulet rôti au thym
Légumes Lyonnais
Emmental
Fruit

Mardi

Brocolis et surimi
Joue de boeuf, sauce champignon
Céleri braisé et fèves au jus
Petit-suisse
Pâtisserie

Mercredi

Salade verte, jambon et champignon
Rôti de porc, sauce moutarde
Pomme röstie et carottes au jus
Fromage blanc
Poire cuite au miel et épices

Jeudi

Salade piémontaise
Sauté de dinde, sauce tomate
Macaronis et haricots verts
Tartare aux fines herbes
Banane

Vendredi

Terrine de légumes
Filet de poisson meunière
Fondue de poireaux et riz basmati
Samos
Liégeois aux fruits

Samedi

Terrine de campagne
Rôti d'agneau, sauce aux herbes
Légumes wok
Saint Paulin
Glace

Dimanche

Salade londonienne coleslaw
Chipolatas à l'oignon rouge
Courgette et tomate cerise confites
Tomme de brebis
Pâtisserie



DINER

Lundi

Potage de légumes
Pâtes au lard et fromage
Cantal
Semoule au coulis de fruits rouges

Mardi

Potage fermière
Filet de poisson pané au citron
Fromage blanc
Compote de pomme et son biscuit

Mercredi

Potage de légumes
Jambon
Poêlée aux quatre légumes
Petit-suisse
Crème dessert à la pistache

Jeudi

Crème de céleri
Jambon
Légumes villageoise
Fromage blanc
Entremets au caramel

Vendredi

Potage de pomme de terre
Tarte au fromage maison
Cœur de laitue
Gouda
Crème dessert à la vanille

Samedi

Crème de volaille
Gratiné de chou-fleur, patate douce au thon
Fromagée
Poire

Dimanche

Velouté de tomate
Nems de légumes
Brunoise de légumes du soleil
Tomme Noire
Riz au chocolat



Avril fait la fleur, mai en a l'honneur.