

MENUS

Du 06 au 12 mars 2023

DEJEUNER

Lundi

Champignons ail et fines herbes
Andouillette
Potiron au jus et gratin dauphinois
Cantal
Clémentines

Mardi

Terrine de légumes au coulis
Poulet rôti à la fleur de thym
Mogettes et carottes
Emmental
Banane

Mercredi

Maquereau au vin blanc
Rosbif, sauce poivre
Epinard et frites
Petit-suisse
Brioche façon pain perdu

Jeudi

Œuf dur à la vinaigrette
Fondant de bœuf à la moutarde
Chou de Bruxelles et poêlée de patates douces
Gouda
Poire

Vendredi

Salade verte, crouton et fromage
Filet de poisson, sauce bonne femme
Boulghour et champignons sautés
Cantafrais
Orange

Samedi

Salade de pommes de terre au reblochon
Porc à la flamande
Salsifis et coquillettes
Saint Nectaire
Poire cuite meringuée

Dimanche

Fromage de tête, cornichon
Blanquette veau façon Suzon
Haricots verts et riz créole
Boursin nature
Pâtisserie

DINER

Lundi

Potage Valaisan
Quenelles de brochet, sauce crustacé
Poêlée méridionale aux oignons rouges
Fromage blanc
Compote de poire

Mardi

Potage de légumes
Tarte aux oignons et jambon
Salade verte
Camembert
Flan nappé

Mercredi

Potage de légumes verts
Omelette paysanne
Crème de gruyère
Crème dessert au café

Jeudi

Potage de légumes
Fondue de poireaux et volaille
Fromage blanc
Tapioca au rhum

Vendredi

Potage fermière
Jambon
Purée de céleris
Petit-suisse
Semoule au chocolat

Samedi

Potage de légumes
Pizza maison
Fromage blanc
Agrumes à la vanille

Dimanche

Potage à la tomate
Gratin de bettes et légumes du soleil
Yaourt
Crème au caramel maison



Avoir les yeux plus gros que le ventre . . .



Menu

Du 13 Mars au 19 Mars 2023

DEJEUNER

Lundi

Trio choux, jambon et comté
Poitrine de porc rôtie, sauce soja
Lentilles du Berry crécy
Fromage blanc
Salade de fruits en brunoise

Mardi

Crème de foie
Rôti de dinde à la crème d'ail
Duo de carottes et pâtes
Tartare ail et fines herbes
Clémentines

Mercredi

Sardine au citron
Rosbif, sauce Bercy
Cordiale de légumes et pommes de terre sautées
Fromage blanc
Pâtisserie

Jeudi

Salade Marco polo
Rôti de porc sauce moutarde
Choux verts braisés aux marrons
Camembert
Liégeois au café maison

Vendredi

Brocolis et surimi à la vinaigrette
Joue de bœuf bourguignonne
Pâtes et champignons sautés
Petit-suisse
Poire

Samedi

Rillettes de poulet
Filet de poisson, sauce beurre blanc
Ratatouille et riz créole
Cantal
Pâtisserie

Dimanche

Terrine de poisson, coulis betterave
Sauté de volaille, sauce au poivre
Légumes oubliés
Saint-Maure de Touraine
Banane

DINER

Lundi

Potage de légumes
Filet de poisson pané, sauce vierge
Céleris et haricots plats vapeur
Saint Nectaire
Flan nappé

Mardi

Potage de légumes
Lasagnes à la bolognaise
Yaourt
Compote de pommes-fruits

Mercredi

Crème de volaille
Omelette
Salade verte
Crème de gruyère
Riz au lait au caramel beurre salé

Jeudi

Potage Longchamp
Coquille de la mer
Poêlée bretonne
Edam
Yaourt brassé

Vendredi

Potage de carottes
Croissant au jambon
Salade verte
Tomme noire
Crème dessert au chocolat

Samedi

Potage de légumes
Jambon
Pommes de terre en fromagée
Coulommiers
Pomme cuite aux agrumes

Dimanche

Potage de champignons
Endive braisée à la carbonara
Petit-suisse
Œuf au lait



En mars, manteau
de neige dans les
près, manteau de
foin prochain été



Menu

Du 20 Mars au 26 Mars 2023

DEJEUNER

Lundi

Salade verte aux œufs
Paleron à la bière
Purée de potiron et endive braisée
Fromage blanc
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Macédoine en fromagée
Poulet sauté Saint-Aignonais
Céleri et haricots rouges à l'oignon
Pavé ½ sel
Pâtisserie

Mercredi

Maquereau au vin blanc
Rosbif, sauce béarnaise
Haricots vert ail et fines herbes et pâtes
Saint nectaire
Poire cuite à la vanille

Judi

Terrine de campagne forestière
Civet de lapin
Pommes de terre persillées et champignon de Mareuil
Valençay
Tarte tatin

Vendredi

Cervelas vinaigrette
Filet de poisson, sauce vin blanc
Brocolis et riz créoles
Petit-suisse
Tapioca, coulis passion

Samedi

Salade de betterave à la féta et estragon
Joue de porc, sauce forestière
Carottes glacées et boulgour
Camembert
Pêches et cerises au sirop

Dimanche

Salade de haricots verts, gésiers et croutons
Sauté de veau, sauce chasseur
Petit pois parmentier
Saint Paulin
Pâtisserie

Menus sous réserve de modifications



« Des fleurs que
mars verra,
peu de fruits
on mangera. »



DINER

Lundi

Potage de légumes
Coquille de poisson
Épinard
Tomme blanche
Salade d'agrumes

Mardi

Potage de légumes
Omelette piperade
Yaourt
Banane

Mercredi

Potage de flageolets breton
Polenta au lard
Fromage blanc
Entremets au praliné

Judi

Potage à l'oignon
Jambon
Haricots beurre
Fromagée
Clémentines

Vendredi

Potage de légumes
Quiche aux légumes et thon
Kiri
Liégeois à la vanille maison

Samedi

Potage de légumes
Pizza maison
Salade verte
Fromage blanc
Compote pomme biscuit

Dimanche

Potage printanier
Tomate farcie
Blé pilaf
Yaourt aromatisé
Œuf au lait caramel

Pour le Directeur,

MENUS

Du 27 Mars au 2 Avril 2023

Déjeuner	Lundi	Diner
Carottes râpées à la crème de maïs Saucisse de Toulouse aux oignons Navets glacés et lentilles au gamay Saint Paulin Poire		Crème de courgettes Crumble de poisson Fromage blanc Semoule au caramel

Déjeuner	Mardi	Diner
Fromage de tête Sauté d'agneau Pleurotes ail et fines herbes et mogettes Petit-suisse Pâtisserie		Potage Tourin Tarte flambée Emmental Compote de pêche

Déjeuner	Mercredi	Diner
Sardine citron Gratinée de poulet, sauce marchand de vin Haricots beurre et pommes de terre roosties Yaourt nature Salade de fruits		Velouté de carottes Omelette aux fines herbes Salade verte Petit moulé Flan nappé

Déjeuner	Jeudi	Diner
Salade d'endives aux fromages et lard Poulet rôti aux échalotes Petit pois carottes Petit-suisse Banane		Potage de légumes Jambon Pâtes au gruyère Tartare nature Liégeois aux fruits maison

Déjeuner	Vendredi	Diner
Haricots verts et poivrons vinaigrette Filet de poisson, sauce hollandaise Riz pilaf et ses petits légumes Camembert Pomme cuite à la cannelle		Potage de légumes Gratin carotte, poireau et fromage Fromage blanc Œufs au lait

Déjeuner	Samedi	Diner
Mousse de canard Tête de veau, sauce gribiche Mélange de légumes oubliés et pommes de terre vapeurs Tomme noire Chou tropézien au caramel au beurre salé		Potage de légumes Lasagnes de légumes Petit-suisse Crème dessert au café

Déjeuner	Dimanche	Diner
Terrine de légumes et son coulis Sauté de pintade, sauce salmis Brunoise du soleil et semoule Roquefort Glace		Potage à l'oseille Quiche au fromage maison Salade verte Cantal Yaourt brassé à la fraise