

MENUS

Du 1 au 7 Mai 2023

DEJEUNER

Lundi

Salade d'endives, tomates et fromages
Civet de canard aux Shitakés
Asperges rôties et pommes grenaille
Saint-Maure
Allumette à l'ananas

Mardi

Carottes râpées polonaises
Filet de poisson, sauce bonne femme
Blettes provençales et riz créole
Fromage blanc
Salade de fruits

Mercredi

Pâté de tête
Petit brin de veau sauce marchand de vin
Poêlée de champignons et pommes de terre sautées
Fromage blanc
Glace

Jeudi

Concombres et moules à la catalane
Joue de bœuf printanière
Petits pois et carottes
Gouda
Poire

Vendredi

Pommes de terre hareng
Filet de volaille, sauce pesto
Haricots beurre persillés et boulghour
Tomme blanche
Flan nappé

Samedi

Méli-mélo de légumes à la fête
Filet de poisson sauce crustacés
Fondue de poireaux et semoule
Petit-suisse
Pâtisserie

Dimanche

Terrine de poisson et son coulis
Saucisse de Toulouse aux oignons
Haricots beurre et mogettes
Tartare nature
Fruit

DINER

Lundi

Potage de légumes
Galette complète
Salade
Petit-suisse
Pomme cuite à la vanille

Mardi

Potage de légumes
Pâtes sauce carbonara
Yaourt
Liégeois au chocolat

Mercredi

Potage de légumes
Omelette aux légumes et au curry
Salade verte
Camembert
Semoule au rhum

Jeudi

Potage fermière
Quenelle de brochet, sauce échalotes
Trio de brocolis
Yaourt
Pruneaux au thé

Vendredi

Potage de légumes
Gratin savoyard
Salade verte
Crème de gruyère
Compote de pêche

Samedi

Potage de légumes
Jambon
Brunoise de légumes du soleil confite
Coulommiers
Yaourt aux fruits

Dimanche

Potage de tomates
Quiche Lorraine
Salade verte
Saint-nectaire
Crème dessert au café



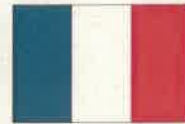
Mariage
de mai fleurit tard
ou jamais





MENUS

Du 08 au 14 Mai 2023



DEJEUNER

Lundi

Pâté en croute de poulet à la moutarde
Filet de sole rôti, crème de moules
Légumes de Marrakech
Neuville cendré
Fraises de Sologne



Mardi

Radis beurre
Rôti de dinde aux herbes
Carottes glacées et purée de poivrons fumés
Emmental
Mousse au chocolat

Mercredi

Œuf dur vinaigrette
Rosbif, sauce marchand de vin
Frites
Petit moulé
Orange

Jeudi

Poireaux, sauce gribiche
Sauté de volaille à l'estragon
Choux de Bruxelles et blé pilaf
Chanteneige
Glace



Vendredi

Terrine de campagne
Filet de poisson, sauce hollandaise
Légumes grillés et boulghour
Crème de brebis
Liégeois à la passion

Samedi

Salade verte, tomates et jambon
Sauté de veau, sauce mère
Printanière de légumes
Gouda
Chou craquelin au grand Marnier

Dimanche

Mousse de canard
Estouffade de porc au curry
Duo de courgettes et petits pois nouveaux
Brie
Crème de caramel au beurre salé

DINER

Lundi

Potage de légumes
Cannellonis au gruyère
Salade verte
Fromage blanc
Crème dessert à la vanille

Mardi

Potage au cresson
Tomate farcie
Riz créole
Kiri
Compote de pomme

Mercredi

Potage de légumes
Omelette nature
Ratatouille
Emmental
Yaourt mixées aux fruits

Jeudi

Potage à l'oseille
Jambon
Macaronis aux gruyères
Tomme blanche
Poire au four coulis abricots

Vendredi

Potage de légumes
Croque-monsieur
Salade verte
Yaourt
Tapioca coulis framboise

Samedi

Potage de légumes
Pâtes au saumon et basilic
Fromagée
Entremets au chocolat

Dimanche

Potage aux carottes
Quiche aux légumes
Petit-suisse
Banane



MENUS

Du 15 Mai au 21 mai 2023



DEJEUNER

Lundi

Crème de foie
Emincé de dinde à l'orange
Petits légumes et pâtes
Petit-suisse
Banane

Mardi

Carottes râpées
Saucisse aux oignons
Côtes de blettes ail et fines herbes et lentilles au gamay
Fromage blanc
Pâtisserie

Mercredi

Concombres au fromage blanc et herbes
Rosbif, sauce diable
Flageolets printaniers
Chanteneige
Poire

Jeudi

Mousse de canard
Sauté d'agneau aux shiitakés et échalotes
Gratin de pommes de terre, foie gras et marrons
Selles-sur-Cher
Verrine printanière

Vendredi

Terrine forestière
Filet de poisson, sauce vierge
Endives braisées et riz créole
Camembert
Poire cuite sauce caramel

Samedi

Radis beurre
Rôti de veau, sauce madère
Printanière de légumes
Saint Paulin
Salade de fruits frais au punch

Dimanche

Œuf dur, sauce ail des ours
Grignotes de poulet sauce barbecue
Chou au lard et pommes de terre grenaille
Valençay
Pâtisserie

DINER

Lundi

Potage de légumes
Chunk de poisson, sauce vin blanc
Epinard à la crème
Boursin ail et fines herbes
Crème dessert à la pistache

Mardi

Potage Lafayette
Quenelles de brochet sauce aurore
Cordiale de légumes
Yaourt nature
Entremets à la vanille

Mercredi

Potage de pois cassé et lard fumé
Tarte au fromage et sa salade verte
Emmental
Compote de pêche

Jeudi

Potage de légumes
Pizza maison
Tomme blanche
Crème à la vanille

Vendredi

Crème de brocolis
Gratin poireaux et jambon
Salade verte
Gouda
Liégeois au chocolat

Samedi

Potage de légumes
Tomate farcie et son riz
Petit-suisse
Compote de pomme et son biscuit

Dimanche

Potage de champignons
Lasagnes de légumes et sa salade
Fromagée
Banane



MENUS

Du 22 au 28 mai 2023

DEJEUNER

Lundi

Lentilles vinaigrette au bleu
Andouillette
Haricots verts persillés et purée de pommes de terre
Camembert
Nectarine

Mardi

Rillettes, cornichon
Joue de bœuf à la bière
Petits pois carottes printanière
Petit-suisse
Glace

Mercredi

Sardine à la tomate
Rosbif, sauce béarnaise
Poêlée de légumes 4 saisons et pomme de terre rôsti
Emmental
Salade d'agrumes

Jeudi

Pâté de campagne
Poulet au curry
Carottes glacées et macaronis
Coulommiers
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte, brocolis et champignons
Sauté de porc label rouge au porto
Haricots plats et boulghour
Petit-suisse
Banane

Samedi

Salade de tomates aux olives
Filet de poisson, sauce estragon
Duo de courgettes et pommes de terre pilaf
St Nectaire
Mousse au chocolat

Dimanche

Terrine de saumon à l'oseille et coulis
Sot l'y laisse au foie gras
Pommes de terre grenailles et mélange légumes grillés
Fromage de chèvre à la truffe
Daïkiri fraise citron

Menus sous réserve de modification
Viande bovine d'origine :

DINER

Lundi

Potage de légumes
Rouleau au jambon
Cœur de laitue braisé
Fromage blanc
Compote de pomme et mangue

Mardi

Crème de volaille
Pâtes forestières
Tomme noire
Flan nappé au caramel

Mercredi

Potage de légumes
Feuilleté épinard et poisson
Salade verte
Faisselle
Crème à la vanille maison

Jeudi

Crème de haricots verts
Omelette de pommes de terre
Petit moulé aux noix
Compote de pêche

Vendredi

Potage de légumes
Gratinée de ratatouille et bacon
Fromagée
Tapioca coulis framboise

Samedi

Potage valaisan
Pain perdu aux 4 légumes et st Nectaire
Petit-suisse
Entremets au praliné

Dimanche

Potage de légumes
Boules de bœuf
Côtes de blettes ail et fines herbes
Yaourt
Crème dessert au caramel

Pour le Directeur,



**Paix et tranquillité
voilà le bonheur !**

Proverbe

