

# MENUS

Du 19 au 25 février 2024

## Lundi

Sardine, sauce tomate  
Boudin noir  
Légumes villageoises et purée de potimaron  
Saint Paulin  
Poire

## Mardi

Fromage de tête  
Gratinée de poulet, sauce béarnaise  
Carottes crécy et boulghour  
Cantal  
Pudding aux fruits

## Mercredi

Betterave au chèvre  
Sauté de bœuf, sauce cabernet  
Légumes grillés et macaronis  
Yaourt  
Banane

## Jeudi

Champignons vinaigrette, salade-fromage  
Raclette, jambon-rosette  
Pomme de terre bio  
Clémentines

## Vendredi

Mousse de canard  
Filet de poisson, sauce hollandaise  
Poêlée de légumes et riz créole  
Petit-suisse  
Pomme cuite aux épices

## Samedi

Pomme de terre mayonnaise  
Rôti de veau, sauce Diane  
Petits pois à l'italienne  
Roquefort  
Crumble pomme-poire

## Dimanche

Terrine de poisson  
Lapin à la moutarde  
Poêlée lyonnaise  
Coulommiers  
Mousse chocolat au lait

## Lundi

Potage de légumes  
Tomate farcie  
Epinard à la crème et riz basmati  
Fromage blanc  
Crème praliné

## Mardi

Potage de patate douce  
Gratin de chou-fleur et poisson  
Riz basmati  
Camembert  
Compote de pomme

## Mercredi

Potage à l'oignon  
Œuf dur, sauce tripe  
Purée de potiron au persil  
Saint-Nectaire  
Flan nappé

## Jeudi

Potage à l'oignon  
Gratin de blettes forestières  
Pâtes  
Kiri  
Entremets à la vanille

## Vendredi

Crème de chou-fleur  
Quenelle de volaille gratinée  
Epinard à la crème  
Crème de gruyère  
Tapioca au caramel

## Samedi

Potage de légumes  
Tarte au fromage  
Salade verte et pâtes  
Fromage blanc  
Crème café

## Dimanche

Potage de légumes  
Coquillettes savoyardes  
Edam  
Fontainebleau au miel

Soleil le dernier  
jour de février,  
met des fleurs  
aux pommiers .





# MENUS

Du 26 février au 3 Mars 2024



## DEJEUNER

### Lundi

Salade strasbourgeoise  
Sauté de bœuf au caramel  
Légumes du soleil grillés et nouilles chinoises  
Fromage blanc  
Salade de fruits litchi

### Mardi

Champignons à la crème  
Saucisses Bratwurst  
Purée de pomme de terre et haricots plats  
Tartare nature  
Pâtisserie

### Mercredi

Rillettes, cornichon  
Poulet rôti, sauce bistrot  
Haricots beurre et petits pois  
Camembert  
Banane

### Jeudi

Salade de chou-fleur  
Saucisse de toulouse, sauce échalottes  
Champignons rôtis et semoule  
Saint Nectaire  
Liégeois vanille

### Vendredi

Salade d'endives polonaise  
Choucroute de poisson,  
Choux et purée de pomme de terre  
Yaourt bio  
Poire

### Samedi

Pâté de campagne, cornichon  
Agneau crème d'ail  
Légumes indiens  
Brie  
Pâtisserie

### Dimanche

Terrine de légumes, coulis  
Blanquette de veau à Suzon  
Carottes glacées et riz basmati  
Selles-sur-Cher  
Mousse au chocolat

## DINER

### Lundi

Potage de légumes  
Tortilla  
Fondue de poireaux  
Tomme noire  
Yaourt brassé

### Mardi

Potage de légumes verts  
Filet de poisson, sauce vin blanc  
Julienne de légumes  
Chanteneige  
Crème au chocolat

### Mercredi

Potage de légumes  
Tarte à l'oignon  
Petit-suisse  
Compote de fruits

### Jeudi

Crème de courgette  
Omelette sauce tomate, salade  
Petit moulé ail et fines herbes  
Tapioca caramel

### Vendredi

Potage de carottes et patate douce  
Quiche au fromage  
Fromage blanc  
Pêche cuite au sirop

### Samedi

Potage au potiron  
Gratin de pâtes à la volaille  
Edam  
Crème tiramisu maison

### Dimanche

Potage de tomates  
Légumes bretons, jambon  
Emmental  
Fruit de saison



# MENUS

Du 4 au 10 mars 2024

## DEJEUNER

### Lundi

Salade de pommes de terre au reblochon  
Poulet rôti à la fleur de thym  
Mogettes et carottes  
Cantal  
Clémentines

### Mardi

Terrine de légumes au coulis  
Aligot saucisse  
Potiron au jus  
Emmental  
Banane

### Mercredi

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



## DINER

### Lundi

Potage Valaisan  
Omelette paysanne, champignons braisés  
Fromage blanc  
Compote de poire

### Mardi

Potage de légumes  
Quenelles de brochet  
Poêlée méridionale et oignons rouges  
Camembert  
Flan nappé

### Mercredi

Potage de légumes verts  
Tarte oignons jambon, salade  
Crème de gruyère  
Crème dessert au café

# Avoir les yeux plus gros que le ventre . . .

### Jeudi

Concombre au yaourt  
Sauté de veau  
Haricots verts et semoule  
Gouda  
Poire

### Vendredi

Salade verte, crouton et fromage  
Filet de poisson, sauce bonne femme  
Légumes printaniers et riz créole  
Cantafrais  
Orange

### Samedi

Fromage de tête  
Fondant de bœuf à la moutarde  
Chou de bruxelles  
Saint Nectaire  
Pâtisserie

### Dimanche

Champignons ail et fines herbes  
Porc à la flamande  
Coquillettes  
Boursin nature  
Poire cuite et ananas

### Jeudi

Potage de légumes  
Gratin de bette et légumes du soleil  
Fromage blanc  
Tapioca

### Vendredi

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



### Samedi

Potage de légumes  
Crozets à la carbonara  
Fromage blanc  
Agrumes à la vanille

### Dimanche

Potage à la tomate  
Ficelle picarde, mâche  
Yaourt  
Crème au caramel maison

# Menu

## Du 11 au 17 Mars 2024

### DEJEUNER

#### Lundi

Crème de foie  
Sauté de canard, sauce soja  
Légumes oubliés  
Fromage blanc  
Salade de fruits en brunoise

#### Mardi

Trio choux, jambon et comté  
Rosbif, sauce Bercy  
Duo de carottes et pâtes  
Tartare ail et fines herbes  
Clémentines

#### Mercredi

Salade Marco polo, surimi  
Poitrine de porc, sauce barbecue  
Lentilles du Berry crécy, purée  
Fromage blanc  
Pâtisserie

#### Jeudi

Sardine au citron  
Rôti de dinde à la crème d'ail  
Légumes cordiales et pomme de terre sautées  
Camembert  
Liégeois au café maison

#### Vendredi

Brocolis à la vinaigrette  
Filet de poisson, sauce beurre blanc  
Ratatouille et riz créole  
Petit-suisse  
Poire

#### Samedi

Rillettes  
Rôti d'agneau, sauce agrumes  
Légumes primeurs, pâtes  
Cantal  
Gâteau Nantais

#### Dimanche

Œuf dur sauce aurore  
Joue de porc, sauce moutarde  
Choux braisés aux marrons  
Saint-Maure de Touraine  
Banane

Menus sous réserve de modifications

### DINER

#### Lundi

Potage de légumes  
Filet de poisson  
Risotto de légumes  
Saint Nectaire  
Flan nappé

#### Mardi

Potage de légumes  
Poisson pané, sauce vierge  
Haricots plats, purée  
Yaourt  
Compote pommes-fruits

#### Mercredi

Crème de volaille  
Omelette berrichone  
Cèpes potiron, salsifis braisés  
Crème de gruyère  
Semoule lait caramel beurre salé

#### Jeudi

Potage Longchamp  
Croissant au jambon  
Salade et poireaux braisés  
Edam  
Yaourt brassé

#### Vendredi

Crème de carottes  
Lasagnes bolognaises  
Chou-fleur  
Tomme noire  
Crème dessert au chocolat

#### Samedi

Potage de légumes  
Endives braisées et volaille  
Pommes de terre vapeur  
Coulommiers  
Œuf au lait

#### Dimanche

Potage de champignons  
Gratin de coquillettes au fromage  
Petit-suisse  
Pomme cuite, coulis d'orange

Pour le Directeur,



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



# Menu

## Du 18 au 24 Mars 2024

### DEJEUNER

#### Lundi

Salade verte aux œufs  
Langue de bœuf, sauce échalotes  
Purée de potiron et endive braisée  
Fromage blanc  
Mousse au chocolat au lait

#### Mardi

Macédoine en fromagée  
Poulet rôti Saint-Aignanais  
Céleri au jus et pâtes  
Pavé ½ sel  
Pâtisserie

#### Mercredi

Maquereau au vin blanc  
Bœuf mode  
Haricots verts et pomme de terre croquette  
Saint Nectaire  
Poire cuite à la vanille

#### Jeudi

Salade Arlequin  
Rougail saucisses  
Riz créole  
Tomme de brebis  
Verrine vanille passion

#### Vendredi

Cervelas vinaigrette  
Fisch & chips, sauce vin blanc  
Butternut et carottes-courgettes  
Petit-suisse  
Semoule coulis

#### Samedi

Salade de betterave à la fêta et estragon  
Lapin chasseur  
Purée de pomme de terre  
Camembert  
Finger au citron

#### Dimanche

Salade de haricots verts, gésiers et croutons  
Sauté de veau, sauce curry  
Légumes couscous  
Saint Paulin  
Œuf au lait caramel

Menus sous réserve de modifications



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



### DINER

#### Lundi

Potage de légumes  
Omelette au lard  
Cordiales de légumes  
Tomme blanche  
Salade d'agrumes

#### Mardi

Potage de légumes  
Filet de poisson, sauce oseille  
Epinards et purée pomme de terre  
Yaourt  
Banane

#### Mercredi

Potage de flageolets breton  
Croque-monsieur, cœur de laitue  
Chanteneige  
Liégeois vanille

#### Jeudi

Potage à l'oignon  
Tarte au fromage blanc et chevre  
Salade et pâtes  
Brie  
Clémentines

#### Vendredi

Potage de légumes  
Jambon  
Haricot beurre et purée de pdt  
Kiri  
Fontainebleau au pomme

#### Samedi

Potage de légumes  
Quiche poireaux, oignons rouges  
Cote de bette  
Croc lait  
Compote pomme biscuit

#### Dimanche

Potage printanier  
Tomate farcie  
Blé pilaf  
Yaourt aromatisé  
Pêches et cerise au sirop

Pour le Directeur,

# MENUS

Du 27 Mars au 2 Avril 2023

*Déjeuner*

*Lundi*

*Dîner*

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*

*Dîner*

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*

*Dîner*

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*

*Dîner*

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*

*Dîner*

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*

*Dîner*

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*

*Dîner*

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