



# MENUS

DU 21 AU 27 AVRIL 2025

Lundi de Pâques

<p>Foie gras et son chutney          Cerf grand veneur          Fagots haricots verts et pommes noisettes          Chèvre          Charlotte aux fruits rouges</p>	<p>Potage de légumes          Pâté de Pâques          Salade verte          Petit-suisse          Salade de fruits</p>
--	--

MARDI 22

<p>Pâté de campagne, cornichons          Filet de poisson à la crème          Epinards et semoule          Comté          Fruit</p>	<p>Potage poireaux-pommes de terre          Burger          Potatoes          Chanteneige          Crème dessert à la vanille</p>
---	---

MERCREDI 23

<p>Oeuf à la couille d'âne          Coq en barbouille          Carottes et pommes de terre vapeur          Coulommier          Poirat du Berry</p>	<p>Potage Crécy          Pâté aux tartouffes          Salade          Six de savoie          Mousse citron</p>
--	--

JEUDI 24

<p>Poireaux vinaigrette          Boulette de bœuf          Haricots beurre et spaghetti          Saint-Paulin          Fruit</p>	<p>Crème de tomate          Œufs brouillés          Tomates grillées          Faisselle          Semoule au lait</p>
--	--

VENDREDI 25

<p>Terrine de légumes          Saumon, sauce oseille          Fondue de poireaux, riz basmati          Saint-Nectaire          Fraises</p>	<p>Potage au pois          Tarte au fromage          Yaourt          Fruit au sirop</p>
--	---

SAMEDI 26

<p>Salade Strasbourgeoise          Foie de volaille, sauce brune          Haricots plats et coquillettes          Cantal          Novly caramel</p>	<p>Crème de champignons          Endives roulées au jambon          Carré 1/2 sel          Liégeois de fruit</p>
---	--

DIMANCHE 27

<p>Jambon de pays          Sauté d'agneau          Panais et gratin dauphinois          Bleu d'Auvergne          Baba au rhum</p>	<p>Potage cresson          Rillons          Pommes de terre sautées          Petit suisse          Compote</p>
---	--

MENUS SOUS RESERVE DE MODIFICATION

# MENUS

Du 28 avril au 04 mai 2025



## LUNDI

Terrine de poisson  
Saucisse de Toulouse  
Carottes et lentilles  
Chèvre  
Liégeois vanille

Potage de légumes  
Hachis Parmentier  
Salade  
Kiri  
Crème caramel

## MARDI

Avocat aux crevettes  
Posson du jour, sauce beurre blanc  
Ratatouille niçoise et semoule  
Saint-Paulin  
Ile flottante

Crème de tomates  
Quiche aux légumes  
Yaourt  
Fruit au sirop

## MERCREDI

Asperges, sauce mousseline  
Choucroute garnie  
Camembert  
Fraises chantilly

Potage Crécy  
Boudin blanc  
Purée de 3 légumes  
Vache qui rit  
Mousse de marron

## JEUDI

Cassolette d'escargot  
Confit de canard  
Fondant champignons et pdt grenailles  
Brie de Meaux  
Forêt noire

Potage Dubarry  
Croque œuf à la dinde  
Tomate provençale  
Petit-suisse  
Banane

## VENDREDI

Terrine de gibier  
Poisson du jour, sauce oseille  
Gratin de chou-fleur et riz  
Fourme d'Ambert  
Flan

Potage de légumes  
Pâtes à l'italienne  
Croc lait  
Crème dessert

## SAMEDI

Œuf dur mayonnaise  
Tripes à la mode de Caen  
Carottes et pommes de terre  
Tomme blanche  
Liégeois chocolat

Potage Pois  
Gratin de légumes aux lardons  
Morbier  
Petit suisse aux fruits

## DIMANCHE

### VIENNOISERIE AU PETIT-DEJEUNER

Tomates antiboises  
Rôti de veau, sauce champignons  
Gratin printanier  
Selles sur Cher  
Moka

Crème d'asperges  
Jambon grill sauce madère  
Pâtes  
Chanteneige  
Compote

MENUS SOUS RESERVE DE MODIFICATION



# MENUS

DU 5 au 11 mai 2025

## LUNDI 5

Terrine de légumes  
Sauté de porc au cidre  
Jardinière de légumes  
Camembert  
Entremets pistache

Potage de légumes  
Courgettes farcies  
Petit-suisse  
Fruit au sirop

## MARDI 6

Concombre vinaigrette  
Filet de poisson à la crème  
Aubergines grillées et semoule  
Bleu  
Fruit

Potage Crécy  
Canneloni  
Boursin  
Crème dessert

## MERCREDI 7

Méli-mélo  
Bœuf bourguignon  
Duo de carottes et coquillettes  
Coulommiers  
Flan pâtissier

Crème de champignons  
Boudin blanc  
Purée de 3 légumes  
Comté  
Compote de poire

## JEUDI 8

Asperges, sauce mousseline  
Mignonette de poulet  
Petits pois carottes à la française  
Maroille  
Paris-Brest

Potage de légumes  
Gratin de pâtes au jambon  
Petit suisse  
Pomme cuite

## VENDREDI 9

Museau de porc vinaigrette  
Filet de poisson, sauce aux câpres  
Epinard à la crème, pommes de terre  
Chèvre  
Salambo

Velouté de potiron  
Croustillant fromager  
Tomate grillée  
Kiri  
Crème café

## SAMEDI 10

Sardines à l'huile-citron  
Saucisses  
Purée de pommes de terre-carottes  
Livarot  
Fruit

Potage de légumes  
Gratin de chou-fleur aux lardons  
Vache qui rit  
Liégeois chocolat

## DIMANCHE 11

### VIENNOISERIE AU PETIT-DEJEUNER

Terrine de St-Jacques  
Râble de lapin, sauce grand-veigneur  
Salsifis et pommes lyonnaises  
Sainte-Maure  
Roulé fraise

Potage cresson  
Feuilleté garni  
Salade  
Samos  
Yaourt aromatisé

MENUS SOUS RESERVE DE MODIFICATION