

Menus du 16 au 22 février

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade pdt-thon
Andouillette
Haricots verts, pdt
Neuville
Liégeois de fruits

Potage crécy
Quiche à l'oignon
Salade
Chanteneige
Mousse citron

MARDI

Terrine de campagne
Filet de poisson
Pois cassés, courgettes
Chèvre
Fruit

Potage poireaux-pdt
Tomate farcie, riz
Emmental
Fruit au sirop

MERCREDI

Concombre à la crème
Tartiflette
Salade
Fourme
Salambo

Potage de légumes
Omelette ricotta-épinards
Faisselle
Semoule au lait

JEUDI

Carottes râpées mimosa
Paupiette de dinde
Brocolis, pâtes
Camembert
Fruit

Velouté de tomates
Gésiers et foie confits
Pommes de terre
Kiri
Crème vanille

VENDREDI

Salade perles marines
Filet de poisson
Poêlée de légumes
Brie de Meaux
Tarte aux pommes

Potage dubarry
Lasagnes au saumon
Salade
Edam
Salade d'agrumes

SAMEDI

Mortadelle, cornichons
Tripes à la tomate
Pommes de terre, carottes
Coulommiers
Crème dessert

Potage cresson
Raviolis au gruyère
Kiri
Yaourt mix fruits

DIMANCHE

Macédoine surimi
Rôti de lapin aux pruneaux
Salsifis, pdt grenailles
Comté
Gâteau 3 chocolats

Potage de légumes
Boulette de boeuf
Coquillettes
Mini-cabrette
Pomme cuite coulis

Menus du 23/02 au 01/03

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade de perles
Poule au pot
Légumes du pot, riz
Tartare
Liégeois vanille

Potage de légumes
Raviolis gratinés
Vache qui rit
Fruits au sirop

MARDI

Museau de porc Lyonnaise
Filet de poisson à la crème
Duo de courgettes, boulgour
Bleu d'Auvergne
Roulé fraise

Crème d'endives
Rougail, riz
Samos
Pomme cuite au caramel

MERCREDI

Taboulé oriental
Tajine d'agneau
Légumes couscous, semoule
Emmental
Mousse au chocolat

Potage champignons
Gratin de poisson
Petits légumes
Tartare
Flan nappé caramel

JEUDI

Salade de pêcheur
Noix de joue de porc
Tomates grillées, flageolets
Camembert
Fruit

Crème de courgettes
Chou farci
Petit suisse
Crème dorée

VENDREDI

Terrine de gibier
Filet de poisson
Fenouil et boulgour
Roquefort
Bavarois rubané

Potage crécy
Tortillas pdt-oignons
Poêlée de champignons
Faisselle
Riz au lait

SAMEDI

Concombre vinaigrette
Sot l'y laisse de dinde
Petits pois, carottes
Morbier
Yaourt aux fruits

Potage de légumes
Quiche thon-tomates
Salade
Six de Savoie
Pruneaux au sirop

DIMANCHE

Terrine de sardines
Rôti de veau aux morilles
Carottes glacées, gratin
Pont l'Evêque
Gâteau à l'ananas

Crème de volaille
Jambon
Purée de pommes de terre
Yaourt
Compote pomme-framboise

Menus du 2 au 8 mars

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade piémontaise
Tête de veau ravigote
Légumes du pot, pdt
Cantal
Fruit

Potage de légumes
Brandade de morue
Soignon
Crème dessert

MARDI

Pâté de foie
Poisson à la crème
Ratatouille, semoule
St-Paulin
Chou chantilly

Potage Esaü
Croque monsieur
Salade
Faisselle
Pêche au sirop

MERCREDI

Sardine à l'huile
Potée bourguignonne
Légumes du pot
Munster
Fruit

Potage cresson
Omelette au fromage
Salade
Boursin
Semoule aux raisins

JEUDI

Champignons à la grecque
Sauté de veau marengo
Panais au beurre, pâtes
Camembert
Fromage blanc vanille

Potage de légumes
Quiche aux poireaux
Salade verte
Petit suisse
Banane

VENDREDI

Mortadelle-salami
Filet de poisson
Brunoise de légumes, riz
Tomme blanche
Millefeuilles

Potage de courgettes
Pané au fromage
Tomate grillée
Brie
Compote

SAMEDI

Taboulé
Saucisse de Toulouse
Carottes, lentilles
Roquefort
Fruit

Potage Crécy
Gratin de pâtes au jambon
Kiri
Crème dorée

DIMANCHE

Terrine aux 3 légumes
Civet de lièvre
Poêlée franc contoise
Ste-Maure
Financier

Velouté de volaille
Charcuterie
Pommes de terre sautées
Chanteneige
Yaourt aromatisé