

Menus du 11 au 17

Mai

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Céleri rémoulade
Palette de porc à la diable
Haricots plats, lentilles
Chanteneige
Liégeois de fruit

Potage de légumes
Omelette parmentière
Kiri
Fromage blanc aux fruits

MARDI

Poireaux vinaigrette
Filet de poisson
Petits légumes, riz
Camembert
Cake crème anglaise

Crème d'endives
Gésiers de volaille confits
Pommes de terre persillées
Cantadou
Cocktail de fruits

MERCREDI

Salade landaise
Paupiette de veau
Carottes, flageolets
Emmental
Fruit

Potage crécy
Crêpe aux champignons
Tomates grillées
Soignon
Crème dessert

JEUDI

Salade de betterave
Lasagnes bolognaises
Comté
Tarte aux pommes

Potage de poireaux
Tarte chèvre-tomates
Salade
Roquefort
Semoule au lait

VENDREDI

Rillettes du Mans
Filet de poisson
Ratatouille, semoule
Tomme blanche
Saint-Honoré

Velouté d'épinards
Gratin de chou-fleur
Boursin
Panna cotta

SAMEDI

Taboulé
Andouillette à la moutarde
Brunoise de légumes, haricots
St-Paulin
Fruit

Potage de légumes
Brandade de morue
Petit-suisse
Crème dorée

DIMANCHE

Cassolette de poisson
Canard au navet
Gratin dauphinois
Bleu
Tropézienne

Potage de cresson
Hachis parmentier
Salade
Yaourt
Compote

MENUS DU 18 AU 24 MAI

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Macédoine de légumes, oeuf dur
Sauté de porc charcutière
Carottes, pommes de terre
Neuville
Yaourt mixé aux fruits

Potage de légumes
Cake au thon
Petit moulé
Fruit au sirop

MARDI

Rillettes poulet
Filet de poisson
Semoule, courgettes
Livarot
Eclair café

Potage Dubarry
Cervelas Orloff, endives braisées
Brie
Banane

MERCREDI

Salade chou-emental
Sauté de dinde
Brunoise du soleil, riz
Camembert
Fraises

Potage de légumes
Tartiflette, salade
Boursin
Crème dessert

JEUDI

Tomates vinaigrette
Carbonade flamande
Choux de bruxelles, pdt sautées
Tomme
Flan pâtissier

Velouté de Champignons
Oeuf dur florentine
Six de Savoie
Riz au lait

VENDREDI

Pâté de campagne
Filet de poisson
Fondue de poireaux, boulgour
Tomme
Flan pâtissier

Velouté de tomates
Jambon au madère
Haricots blancs
Pavé ½ sel
Petit suisse aux fruits

SAMEDI

Salade composée
Langue de boeuf
Légumes du pot, pdt
Selles
Fruit

Potage de légumes
Quiche à l'oignon
St-Morêt
Mousse au chocolat

DIMANCHE

Duo de saumon
Veau de la Pentcôte
Haricots beurre, gratin dauphinois
Bourseault
Tartelette bourdaloue

Crème de volaille
Bouchée à la reine
Fromage blanc
Compote

BON APPETIT

MENUS DU 25 AU 31 MAI

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade de perles marines
Coq au vin
Fagots haricots verts, pdt grenailles
Sainte-Maure
Bavarois fruits rouges

Potage de légumes
Lasagnes bolognaises
Faisselle
Liégeois de fruits

MARDI

Museau vinaigrette
Filet de poisson
Epinards, riz pilaf
Camembert
Fruit

Potage Crécy
Tourte jambon-comté, endives
Saint-Nectaire
Compote de pommes

MERCREDI

Champignons à la grecque
Boulettes d'agneau
Légumes couscous et semoule
Livarot
Liégeois vanille

Crème d'endives
Courgettes farcies
Kiri
Banane

JEUDI

Comcombre à la crème
Poulet sauté basquaise
Courgettes, pommes de terre
Munster
Chou chantilly

Potage de légumes
Parmentier de canard
Courgettes, pommes de terre
Tartare
Crème café

VENDREDI

Carottes râpées
Filet de poisson
Gratin de légumes, pommes de terre
Roquefort
Fruit

Crème de champignons
Quiche aux poireaux
Yaourt
Compote

SAMEDI

Duo de saucisson
Sauté de dinde
Carottes, petits pois
Chèvre
Pomme cuite

Potage de légumes
Jambon blanc
Samos
Semoule au lait

DIMANCHE

Foie gras et son chutney
Cuisse de pintade
Poêlée campagnarde
Sainte-Maure
Fraisier

Crème d'asperges
Moussaka
Carré frais
Novly chocolat

BON APPETIT