

MENUS du 18 au 31 MARS 2019

LUNDI 18

Velouté de champignons
Taboulé
Manchon de canard confit
Haricots beurre
Fromage
Fruits au sirop

MARDI 19

Bouillon pot au feu pates
Brocolis tomates
Sauté de veau au cidre
Nouilles
Fromage
Flan caramel

MERCREDI 20

Bouillon pot au feu pates
Sardine tomate
Raviolis frais
Salade verte
Fromage
Pomme

JEUDI 21

Soupe de légumes maison
Pizza Royale
Cote de porc
Duo de carottes
Fromage
Crème praliné

VENDREDI 22

Soupe de légumes maison
Concombre Bulgare
Paëlla au poisson
Fromage
Compote biscuit

SAMEDI 23

Soupe de légumes maison
Tranche de saumon fumé
Roti de bœuf
Fondue de poireaux
Fromage
Pomme au four pain d'épice

DIMANCHE 24

Soupe de poisson
Salade de foie de volaille
Cuisse de lapin sce moutarde
Poêlée brocolis champignons
Fromage
Feuilleté poire chocolat

LUNDI 25

Velouté de cresson
Céleri rémoulade rouelle d'olive
Chipolatas merguez
Gratin de courgette
Fromage
Kiwi

MARDI 26

Bouillon de volaille pates
Avocat
Bolognaise
Spaghettis
Fromage
Cocktail de fruits frais

MERCREDI 27

Bouillon de volaille pates
Croque monsieur
Bavette (crue à la demande)
Salsifis à la tomate
Fromage
Flan pâtissier

JEUDI 28

Soupe de légumes maison
Salade coleslaw
Cordon bleu
Purée
Fromage
Petit suisse au fruit

VENDREDI 29

Soupe de légumes maison
Riz Niçois
Saumonette
Chou Romanesco à la crème
Fromage
Lingot créole

SAMEDI 30

Soupe de légumes maison
Feuilleté saumon
Filet mignon de porc
Endives au gratin
Fromage
Faiselle confiture

DIMANCHE 31

Soupe à l'oignon
Crevettes mayonnaise
Suprême de pintade
Gratiné cardon butternut
Fromage
Rocher chocó

(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

