

MENUS du 01 au 18 mars 2012



Le printemps s'annonce toujours rempli de promesses... sans jamais nous mentir, sans jamais défaillir. »

JEUDI 01

Soupe de légumes maison
Surimi mayonnaise
Pâtes à la carbonara
Salade verte
Fromage
Poire

VENDREDI 02

Soupe de légumes maison
Garden salade
Filet de lieu noir persillé
Haricots plats à la tomate
Fromage
Croustade

SAMEDI 03

Soupe de légumes maison
Pâté cornichon
Confit de canard
Salsifis au jus
Fromage
Cerises noires dénoyauté

DIMANCHE 04

Velouté au potiron
Feuilleté jardinier
Gigot d'agneau
Ecrasé de topinambour
Fromage
Tarte aux noix

LUNDI 05

Velouté d'asperges
Tomate à l'échalote
Blanquette de veau
Duo de carottes
Fromage
Muffin

MARDI 06

Bouillon de poule
Brocolis 1/2 œuf
Entrecôte
Pâtes au gratin
Fromage
Orange

MERCREDI 07

Bouillon de poule
Rosette + beurre
Cuisse de poulet
Poêlée campagnarde
Fromage
Fruit au sirop

JEUDI 08

Soupe de légumes maison
Betteraves rouges
Omelette nature
Pomme de terre/Champignons
Fromage
Pomme

VENDREDI 09

Soupe de légumes maison
Concombre/Maïs
Poisson meunière
Epinard à la crème
Fromage
Gâteau de semoule

SAMEDI 10

Soupe de légumes maison
Poireau vinaigrette
Travers de porc
Flageolets
Fromage
Kiwi

DIMANCHE 11

Soupe de poisson
Bouquet de crevettes
Magret de canard
Poêlée au crosnes
Fromage
Echaudé au vin

LUNDI 12

Crème d'automne
Bouchée de fruit de mer
Escalope de porc
Haricots beurre
Fromage
Poire

MARDI 13

Bouillon de poule vermicelle
Carottes râpées
Paupiette de veau bouchère
Purée
Fromage
Compote

MERCREDI 14

Bouillon de poule vermicelle
Taboulé
Poisson bordelaise
Chou romanesco
Fromage
Pomme

JEUDI 15

Soupe de légumes maison
Jambon blanc
Lasagnes
Salade verte
Fromage
Salade de fruit

VENDREDI 16

Soupe de légumes maison
Mâche/Chair de crabe/Soja/Olives
Blanquette de saumon
Riz
Fromage
Pêche chantilly

SAMEDI 17

Soupe de légumes maison
Asperges vertes et blanches
Choucroute garnie
Pomme vapeur
Fromage
Liégeois

DIMANCHE 18

Gratinée à l'oignon
Panier niçois feuilleté
Coquelet rôti
Cardons braisés
Fromage
Tarte au citron meringuée

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

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française, né, élevé et abattu en France.