

MENUS DU 01 AU 15 MARS 2020



LUNDI 02

Crème de légumes d'automne
Asperges blanches
Omelette
Aligot
Fromage
Cocktail tropical

MARDI 03

soupe de légumes
Feuilleté hot dog
Truite
Chou romanesco
Fromage
Liégeois café

MERCREDI 04

Soupe de légumes
Maquereaux
Entrecôte (cru à la demande)
Carottes persillées
Fromage
Orange

JEUDI 05

Potage de légumes
Céleri rémoulade
Emincé végétal sauce tomate
Coquillettes
Fromage
Crème vanille

VENDREDI 06

Potage de légumes
Jambon blanc
Paëlla
Poisson
Fromage
Millefeuille

SAMEDI 07

Potages de légumes
Bulots
Confit de canard
Pois gourmands
Fromage
Mirabelles

DIMANCHE 08

Soupe de poisson
Salade verte au gésiers
Longe de veau
Cotes de blettes
Roquefort
Tarte au citron meringuée

LUNDI 09

Crème potiron
Macédoine
Escalope de veau
Haricots verts persillés
Fromage
Yaourt aux fruits

MARDI 10

Soupe de légumes
Salade coleslaw
Steak fromager
Poêlée céréale légumineuses
Fromage
Brunoise de fruits

MERCREDI 11

Soupe de légumes
Surimi
Travers de porc
Lentilles
Fromage
Fromage blanc crème de marron

JEUDI 12

Soupe de légumes maison
Œuf mayonnaise
Saucisse rôtie
Pâtes à la tomate
Fromage
Liégeois café

VENDREDI 13

Soupe de légumes maison
Mortadelle
Brandade de morue
Salade verte
Fromage
Baba au rhum chantilly

SAMEDI 14

Soupe de légumes maison
Salade de haricots verts
Andouilles
Pois cassés
Fromage
Echaudé au vin

DIMANCHE 01

Soupe pistou
Jambon de pays beurre
Magret de canard
Tomate Provençale/galette brocolis carottes
St Nectaire
Pâtisserie

**(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.**

DIMANCHE 15

Soupe à l'oignon
Crevettes mayonnaise
Pigeons
Trio Pdt giroles
Cabécou
Tarte coco