

MENUS du 16 au 31 MARS 2020

LUNDI 16

Bouillon de bœuf vermicelles
Bouchée à la reine
Cordon bleu
Brocolis à la crème
Fromage
Orange

MARDI 17

Soupe de légumes
Nem's samossa
Bœuf sauté au oignons
Riz cantonais
Fromage
Beignet au pommes

MERCREDI 18

Soupe de légumes
Jambon à la Russe
Entrecôte (cruie à la demande)
Purée
Fromage
Kiwi jaune

JEUDI 19

Soupe de légumes maison
Friton de porc
Moule marinière
Pommes campagnardes
Fromage
Crème praliné

VENDREDI 20

Soupe de légumes maison
Feuilleté chèvre
Paupiette de veau
Carottes Vichy
Fromage
Compote de pommes

SAMEDI 21

Soupe de légumes maison
Salade endives noix roquefort
Tripes
P de Terre vapeur
Fromage
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 22

Velouté d'asperges
Saumon fumé toast citron beurre
Gigot d'agneau
Flageolets
Roquefort
Cannelés

LUNDI 23

Bouillon de poule vermicelles
Salade coleslaw
Escalope Viennoise
Pates au gratin
Fromage
Pomme

MARDI 24

Soupe de légumes
Salade verte emmental
Cassoulet
Haricots coco
Fromage
Petit suisse au fruits

MERCREDI 25

Soupe de légumes
Radis
Bavette (cruie à la demande)
P de Terre sautées
Fromage
Liégeois chocolat

JEUDI 26

Soupe de légumes maison
Saucisse sèche beurre
Cote de porc
Courgettes Provençale
Fromage
Lingot créole

VENDREDI 27

Soupe de légumes maison
Salade Piémontaise
Œuf dur sce tomate
Chou-fleur sauté
Fromage
Gaufre liégeoise

SAMEDI 28

Soupe de légumes maison
Asperges
Foie de veau au oignons
Fèves
Fromage
Mirabelles et bigarreaux

DIMANCHE 29

Velouté champignons
Feuilleté ris d'agneau
Coquelet
Ecrasé de topinambour
Fromage
Tarte flan pâtissier

LUNDI 30

Bouillon pot au feu vermicelles
Céleri rémoulade
Roti de bœuf
Haricots beurre
Fromage
Banane

MARDI 31

Soupe de légumes
Salade de riz œuf olives maïs
Cabillaud sce Normande
Poêlée ratatouille
Fromage
Cocktail de fruits exotiques



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