

MENUS DU 01 au 14 JUIN 2020

*Roses de juin, vous les plus belles
Emile Verhaeren*

*Roses de juin, vous les plus belles,
Avec vos coeurs de soleil transpercés ;
Roses violentes et tranquilles, et telles
Qu'un vol léger d'oiseaux sur les branches posés ;
Roses de Juin et de Juillet, droites et neuves,
Bouches, baisers qui tout à coup s'émeuvent
Ou s'apaisent, au va-et-vient du vent,
Caresse d'ombre et d'or, sur le jardin mouvant ;
Roses d'ardeur muette et de volonté douce,
Roses de volupté en vos gaines de mousse,
Vous qui passez les jours du plein été
A vous aimer, dans la clarté ;
Roses vives, fraîches, magnifiques, toutes nos roses
Oh ! que pareils à vous nos multiples désirs,
Dans la chère fatigue ou le tremblant plaisir
S'entr'aiment, s'exaltent et se reposent !*

Émile Verhaeren, Les Heures d'après-midi



LUNDI 01

Soupe de légumes
Carottes râpées
Chapon au morilles
Pates au beurre
Fromage
Abricot

MARDI 02

Soupe de légumes
Quiche Lorraine
Saucisse rôtie
Haricot vert persillé
Fromage
Flamby

MERCREDI 03

Velouté de cresson
Salade verte chorizo
Bavette (cruie à la demande)
Purée
Fromage
Fraise

JEUDI 04

Soupe de légumes maison
Melon
Roti de veau
Chou fleur au gratin
Fromage
Beignet au pomme

VENDREDI 05

Soupe de légumes maison
Cœur de palmier maïs thon
Dos de colin sce citron
Riz Cantonais
Fromage
Nectarine

SAMEDI 06

Soupe de légumes maison
Salade concombre tomate
Cote d'agneau
Endives braisées
Fromage
Fromage blanc sur lit de fruits

DIMANCHE 07

Soupe de poisson
Jambon de pays
Gardiane de taureau
Pomme vapeur
Fromage
Tarte framboise

LUNDI 08

Velouté de cresson
Mortadelle
Escalope de dinde sce tomate
Spaghettis beurre
Fromage
Pêche

MARDI 09

Soupe de légumes
Pizza
Cote de porc
Lentilles
Fromage
Poire au sirop

MERCREDI 10

Soupe de légumes
Salade Piémontaise
Fondant de bœuf
Pomme campagnarde
Fromage
Compote

JEUDI 11

Soupe de légumes maison
Sardine au citron
Cordon bleu
Haricots beurre
Fromage
Abricot

VENDREDI 12

Soupe de légumes maison
Carottes râpées
Dos de cabillaud sce ciboulette
Graton P de Terre courgettes
Fromage
Liégeois chocolat

SAMEDI 13

Soupe de légumes maison
Friand a la viande
Sauté de dinde
Semoule aux olives
Fromage
Pomme cuite

DIMANCHE 14

Bouillon de volaille vermicelle
Friton de canard cornichon
Magret de canard
Poêlée aux crosnes
Fromage
Tarte aux abricots

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