Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 30 juin au 06 juillet 2025 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Maquereau à la moutarde Émincé de dinde aux herbes (Viande : France) Cocos Entremets praliné au lait BIO	**Lundi 30** St Martial	Potage de légumes vermicelle Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de betteraves vinaigrette Queue de saumon sauce beurre blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraise	**Mardi 01er** St Thierry	Potage de légumes perle de japon Rôti de dinde froid Salade fromagère aux choux Riz au lait froid
Œuf mimosa Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Haricots beurre Éclair au café	**Mercredi 02** St Martinien	Velouté de légumes Terrine de poisson Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Taboulé à l'orientale Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Chou fleur Glace	**Jeudi 03** St Thomas	Potage de tomates vermicelle Poivron farci (Viande : France) Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Melon BIO Poisson du jour sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas au sirop	**Vendredi 04** St Florent	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade de tomates BIO ciboulette vinaigrette Semoule au lait
Cake Olives fromage Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Jeunes carottes Yaourt BIO	**Samedi 05** St Antoine-Marie	Bouillon de bœuf vermicelle Gratin de raviolis et parmesan Fruit de saison
Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes noisettes Fraisier	**Dimanche 06** Ste Mariette **Apéritif-**	Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été