




Vous proposent leur menu Du 04 au 10 Mai 2026

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tomates BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets praliné au lait BIO </p>	<p>Lundi 04 St Sylvain</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cake jambon olives Filet de maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p>Mardi 05 Ste Judith</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait froid</p>
<p>Salade Piémontaise Échine de porc rôtie (Viande : France) Haricots verts persillés Crème dessert café</p>	<p>Mercredi 06 Ste Prudence</p>	<p>Velouté de courgettes Rôti de dinde Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Couscous Poulet-Agneau-Merguez (Viande : France) Crème aux œufs</p>	<p>Jeudi 07 Ste Gisèle</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf dur Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait</p>
<p>Melon au porto Saumon sauce à la provençale Riz aux petits légumes – Tomates provençales Fondant au chocolat et crème anglaise</p>	<p>Vendredi 08 VICTOIRE 1945 Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de Potimarron Rôti de porc froid Salade Parisienne Plateau de fromages Liégeois vanille</p>
<p>Salade Paysanne et dés de fromage Paupiette de dinde au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel</p>	<p>Samedi 09 St Pacôme</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Terrine de poisson Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne</p>	<p>Dimanche 10 Ste Solange Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de Brocolis Salami-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>