

Menu
du 18 au 24
février

Lundi

Déjeuner

Salade de lentilles
Steak haché de bœuf
Haricots beurre
Pâtes
Fromage
Fruit de saison

Dîner

Crudités
Œufs durs gratinés
Epinards braisés
Fromage blanc au miel

Mardi

Déjeuner

Terrine de légumes, sauce ciboulette
Poulet rôti
Champignons ail et persil
Polenta
Fromage
Salade de fruits frais

Dîner

Potage de légumes
Filet de lieu au basilic
Pommes vapeurs
Compote

Mercredi

Déjeuner

Salade d'endives, sauce au bleu
Fricassée de porc à la basquaise
Carottes
Riz
Fromage
Flan patissier aux raisins

Dîner

Salade du chef
Boulettes de bœuf
Navets braisés
Fruit de saison

Jeudi

Déjeuner

Nem et sa garniture
Emincé de dinde aux champignons noirs
Riz thaï
Mélange de légumes asiatiques
Litchis

Dîner

Salade verte au maïs
Jambon braisé
Haricots verts persillés
Petit suisse

Vendredi

Déjeuner

Mortadelle
Filet de merlu au citron
Brunoise
Ebly
Fromage
Yaourt aux fruits

Dîner

Choux blanc aux raisins
Tortilla de pommes de terre
Salade verte
Compote

Samedi

Déjeuner

Maquereau moutarde
Brochette de dinde
Jardinière de légumes
Laitage
Pommes au four à la cannelle

Dîner

Crudités
Cake aux olives
Salade verte
Fromage blanc

Dimanche

Déjeuner

Salade du chef
Sauté de canard à l'orange
Duo de carottes
Pâtes
Fromage
Pâtisserie

Dîner

Potage de légumes
Gratin de moules sauce safranée
Courgettes sautées
Fruit de saison