

MENUS DE LA SEMAINE

du 22 avril au 28 avril 2019



Lundi

22



Midi
 Consommé brunoise
 Confit de canard (FR)
 Ecrasée de pommes de terre
 Brocoli vapeur
 Crème catalane

Soir

Potage
 Salade de dent de lion
 Croûtons, œuf, lardons

 Salade de kiwi

Mardi

23



Midi
 Potage garbure
 Sauté de porc à la genevoise (CH)
 Tagliatelle verte au beurre
 Bâtonnets de raves sautés au curcuma
 Salade de yaourt aux pommes

Soir
 Potage
 Omelette au fromage
 Julienne de légumes étuvés

 Semoule au lait

Mercredi

24



Midi
 Crème de céréales aux herbes
 Cevapcici (CH), jus lié au thym
 Baked-potatoes, crème acidulée
 Haricots verts sautés
 Salade de fruits

Soir
 Potage
 Risotto aux asperges vertes
 Salade verte

 Flan noix de coco

Jeudi

25



Midi
 Potage de lentilles corail
 Pavé de saumon rôti (NO) sauce Hollandaise
 Pommes de terre nature
 Bettes à tondre sautées
 Blanc manger au coulis de fraise

Soir
 Potage
 Rissolle aux légumes
 Salade verte et concombres

 Compote de cerises noires

Vendredi

26



Midi
 Potage caldo verde (chou frisé PDT)
 Piccata de dinde (FR) sauce tomate
 Gnocchi à la romaine
 Carotte Vichy
 Séré à la mangue

Soir
 Potage
 Sandwich au roastbeef, fromage
 Salade du jour

 Banane

Samedi

27



Midi
 Potage parmentier
 Lasagne gratinée (CH)
 Salade verte et betteraves

 Crème pistache

Soir
 Potage
 Saucisse de Vienne, moutarde
 Ragoût de petits pois et carottes

 Yogourt arôme

Dimanche

28



Midi
 Potage printanier
 Jambon braisé (CH), sauce mère
 Gratin dauphinois
 Endive meunière
 Meringue et crème double

Soir
 Potage
 Jambon cru
 Salade mêlée
 Pain
 Tarte aux pommes

*Provenance de la viande ou du poisson

- Salade midi et soir / Corbeille de fruits ou dessert du jour à choix
 - Café complet le soir: potage, fromage, 1 tranche de charcuterie, pain, beurre, confiture

Allergènes :

Gluten, lait, œuf, poisson, soja, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque

MENUS DE LA SEMAINE

du 29 avril au 5 mai 2019



Lundi

29



Crème de veau
Tajine d'agneau à la marocaine (NZ)
Semoule de couscous
Légumes
Pomme pochée au caramel

Soir

Potage du jour
Ravioli poché farcies aux asperges
Sauce crème à la ciboulette
Salade coleslaw
Crème vanille

Mardi

30



Potage cultivateur
Poitrine de dinde rôtie (FR) jus à l'estragon
Purée Saint-Germain
Carottes glacées
Salade de bananes au citron

Potage du jour
Courgettes farcies et coulis de tomate
Blé Ebly
Salade verte
Séré aux fraises

Mercredi

1



Bouillon Célestine
Sauté de bœuf au sésame (CH)
Penne aux tomates séchées
Emincé de fenouil au curcuma
Sorbet melon

Potage du jour
Tartiflette savoyarde
Salade verte et céleris

Kiwi en tranches

Jeudi

2



Potage de légumes
Saltimbocca de porc (CH), jus au marsala
Risotto
Romanesco vapeur
Crème de yogourt à l'abricot

Potage du jour
Œufs pochés aux épinards sur toast
Sauce Mornay
Salade verte
Salade de papaye

Vendredi

3



Potage purée de lentilles
Filet royal de cabillaud poché (FAO27)
sauce vin blanc
Pomme de terre nature
Julienne de laitue étuvée
Salade d'ananas au kirsch

Potage du jour
Sandwich au jambon, fromage
Salade du jour

Flan au café

Samedi

4



Potage aux carottes
Hachis parmentier (CH)
Salade mêlée aux noix
Mousse à la mangue

Potage du jour
Cervelas au four
Ragoût de lentilles
Compote de fruit

Dimanche

5



Crème d'ortie
Poulet rôti, jus au romarin (CH)
Pommes de terre frites
Fricassée d'asperges blanches et vertes
Fraises au porto

Potage
Fromage
Pain
Salade de mesclun
Beignets aux pommes, sauce à la vanille

*Provenance de la viande ou du poisson

- Salade midi et soir / Corbeille de fruits ou dessert du jour à choix

- Café complet le soir: potage, fromage, 1 tranche de charcuterie, pain, beurre, confiture

Allergènes :

gluten, lait, œuf, poisson, soja, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque