

du Lundi 29 Avril au Dimanche 05 Mai

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 29 Avril

Rillettes de sardines

Jambonneau à l'échalote

Carottes persillées

Purée de haricots blancs au thym

Coulommiers

Crème au miel et fleur d'oranger

Bouillon de volaille aux vermicelles

Gratin de gnocchis à la bolognaise

Fromage fondu

Crème à la vanille

Mardi 30 Avril

Salade verte en vinaigrette

Poulet rôti au citron, ail et romarin

Epinards meunières

Pommes rissolées

Brie

Tarte fine aux
pommes beurre d'épices

Potage de légumes

Parmentier d'agneau

Plateau de laitages

Salade de fruits frais

Mercredi 01 Mai

Tomate au basilic

Rissollette de porc pané sauce tomate

Poêlée carottes
courgette pommes de terre

Bieu

Douceur à la fraise

Velouté de pomme de terre et fèves

Tarte à la tomate

Salade d'iceberg

Plateau de laitages

Gratin de pommes au miel

Jeudi 02 Mai Déjeuner

Betteraves vinaigrette

Parmentier de polenta au bœuf gratiné

Salade verte

Camembert

Corbeille de fruits frais

Dîner

Velouté de poireaux

Blanquette Créole

Plateau de laitages

Pain perdu

Vendredi 03 Mai

Salade de farfalle
aux tomates et courgettes

Saumonette sauce citron

Mousseline de poireaux

Riz safrané

Pont L'Evêque AOC

Cake chocolat blanc et noir

Potage de légumes

Torsades à la Carbonara

Plateau de laitages

Compote de pommes vanillée

Samedi 04 Mai

Taboulé à l'oriental

Filet mignon de porc sauce miel

Jardinière de légumes

Munster AOC

Salade de fruits frais

Potage carotte p.
de terre crème de ciboulette

Oeufs durs à la dubany

Plateau de laitages

Tapioca au lait au caramel

Dimanche 05 Mai

Pâté de foie et ses condiments

Joue de bœuf aux petits légumes

Tagliatelle

Tomates à la provençale

Coulommiers

Ciafoutis aux pommes

Crème de lentilles

Gratin de chou fleur
aux dès de jambon de dinde

Plateau de laitages

Corbeille de fruits frais