

Menus de la semaine

20 Septembre 2021

26 Septembre 2021

Carte de remplacement

Steak haché, omelette,
Jambon blanc, filet de limande

Pommes de terre vapeur,
Haricots verts, frites

Fromage blanc, compote,
fruits de saison



LUNDI



Déjeuner

Betteraves à la ciboulette

Œuf dur mimosa

Filet de bœuf sauce au bleu

Tombée d'épinards

Saumonette beurre aux câpres

Pommes de terre vapeur

Plateau de fromages

Coupe Banane rôtie caramel beurre salé

Cake aux poires



Dîner

Potage Dubarry

Croque Monsieur / Salade verte

Plateau de fromages

Petit pot de crème café

MARDI



Déjeuner

Haricots verts aux échalotes

Terrine de poisson et crevettes

Filet de poulet au cidre et thym

Pennes rigate

Lieu noir beurre blanc à l'estragon

Fondue de poireaux

Plateau de fromages

Chocolat au lait chantilly crumble cacao

Gratin de fruits à la pistache



Dîner

Potage aux pois de cassés

Salade de chèvre chaud aux lardons et noix

Plateau de fromages

Raisin frais

MERCREDI



Déjeuner

Assiette de rosette

Carottes râpées raisins et coriandre

Filet de saumon beurre maltais

Riz créole

Blanquette de veau à l'ancienne

Petits pois carottes

Plateau de fromages

Ananas sirop de menthe

Ile flottante aux pralines roses



Dîner

Crème de polenta

Œufs brouillés aux fines herbes / Légumes
milotés

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

JEUDI



Déjeuner

Chou rouge vinaigrette à l'orange

Quiche au potiron et curry

Couscous

Semoule de blé

Filet de dorade aux aromates

Léaumes couscous

Plateau de fromages

Bavaroise à la menthe coulis de framboises

Semoule au lait caramel beurre salé



Dîner

Soupe de légumes

Hachis parmentier

Plateau de fromages

Assiette de fruits frais

VENDREDI



Déjeuner

Emincé de champignons

Rillettes de sardines

Andouillette de Troyes sauce moutarde

Polenta crémeuse

Filet de cabillaud sauce grenobloise

Brocolis aux amandes

Plateau de fromages

Mousse à la noix de coco

Salade de fruits



Dîner

Soupe à l'indienne

Gnocchi au céleri et panais crème de
parmesan

Plateau de fromages

Quetsches au sirop

SAMEDI



Déjeuner

Pissaladière au chorizo

Mousse de canard

Carré de porc jus aux échalotes

Frites

Colin sauce vigneronne

Mousseline de léaumes

Plateau de fromages

Poire au vin

Flan pâtissier



Dîner

Crème de légumes

Bouchée à la dinde et petits légumes /
Salade verte

Plateau de fromages

Fromage blanc à la crème de marrons

DIMANCHE



Déjeuner Dominical

Rillettes de canard confit chutney de fruits

Carpaccio de concombre crème de
chèvre à la menthe

Casolette de lotte et écrevisses sauce
crustacés aux petits léaumes

Entrecôte de bœuf beurre maître d'hôtel

Pommes Pont Neuf

Plateau de fromages

Tartelette meringuée aux figues et noisettes

Pomme poire rôties crème d'amande



Dîner

Crème de potiron

Macaroni à la carbonara

Plateau de fromages

Compote de fruits