



Menus SEMAINE

13 mars 2023
au
19 mars 2023

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 13 mars 2023



Déjeuner

Fromage de tête
Bouillon vermicelle
Raie au câpres
Pommes vapeur
Pot au feu
Légumes du pot
Plateau de fromages
Panna cotta coulis kiwi
Chou à la crème

mardi 14 mars 2023



Déjeuner

Cake fourme d'ambert
Poireaux gribiche
Filet de colin sauce estragon
Haricots verts persillés
Sauté de veau aux olives
Tortis
Plateau de fromages
Tartare ananas crème spéculos
Crème aux œufs

mercredi 15 mars 2023



Déjeuner

Saucisson à l'ail
Œufs durs sauce tartare
Bouchée de poulet aux champignons
Riz créole
Dorade sauce vierge
Brocolis
Plateau de fromages
Gâteau moelleux praliné
Assiette de fruits

jeudi 16 mars 2023



Déjeuner

Carottes rapées vinaigrette au cidre
Muffin potiron lardon
Beignets de calamar mayonnaise curry
Petit nois
Carré de porc au romarin
Pomme fondante
Plateau de fromages
Far breton
Compote pomme poire

vendredi 17 mars 2023



Déjeuner à thème irlandais

Seafood chowder
(Soupe de poisson)
Guinness pie
(Tourte à la viande et à la bière)
Irish Stew
(Ragoût d'agneau servi avec légumes)
Irish Fish Pie (Filet de Truite et sa purée
de poireaux pommes de terre)
Plateau de fromages
Cheese cake
Irish coffee
(Cocktail de café chaud et de whisky)

samedi 18 mars 2023



Déjeuner

Pâté de lapin
Wrap fromage de brebis lardons et
iceberg
Boudin blanc pomme caramel
Purée de pommes de terre
Filet de saumon sauce nantua
Fondue de poireaux
Plateau de fromages
Tarte au citron meringué
Salade d'ananas

dimanche 19 mars 2023



Déjeuner dominical

Salade de magret aux poires
Crevette façon céviche
Lotte aux petits légumes
Polenta rôtie
Magret de canard aux 4 épices
Julienne de légumes
Plateau de fromages
Paris Brest
Tiramisu pistache et fruits rouges



lundi 13 mars 2023



Dîner

Bouillon vermicelle
Quiche alsacienne Salade verte
Plateau de fromages
Banane rôtie citron vanille



vendredi 17 mars 2023



Dîner

Soupe à l'oignon
Petit pâté feuilleté / Salade verte
Plateau de fromages
Salade de fruits

mardi 14 mars 2023



Dîner

Crème de carottes
Pomme de terre farcie champignon
gorgonzola
Plateau de fromages
Clémentine sirop à la menthe



samedi 18 mars 2023



Dîner

Potage de légumes
Endive au jambon
Plateau de fromages
Riz au lait

mercredi 15 mars 2023



Dîner

Soupe à l'ail croûton
Omelette au fromage Salade d'endives
Plateau de fromages
Cake coco



dimanche 19 mars 2023



Dîner

Soupe de légumes
Parmentier de poisson
Plateau de fromages
Compote pommes

jeudi 16 mars 2023



Dîner

Potage de légumes
Lasagne Chèvre épinards
Plateau de fromages
Fromage blanc compotée d'orange

Petit déjeuner



Le Classique

Café ou Thé ou Chocolat et Lait
Beurre et Confiture
Pain frais ou Pain de mie ou Biscotte
OU

Le Gourmet

Café ou Thé ou Chocolat et Lait
Beurre et Confiture
Jus d'orange et Croissant

carte de remplacement



Steak haché
Omelette
Jambon blanc
Filet de limande
Pommes de terre vapeur
Haricots verts
Frites
Fromage blanc
Compote
Fruits de saison

carte des Vins



½ vin rouge Bordeaux
¼ vin rouge Bordeaux
Verre vin rouge Bordeaux
Château BAYENS (Bordeaux 2015)
Château Moulin de Graves (St Emilion)
Les Petits Ardouins
(Côte de Bordeaux 2012)
Château Des Gravières (Graves 2015)
Château Landereau
(Entre-deux-Mers 2015 blanc)
Château Real Martin
(Côte de Provence 2017 rosé)
Champagne Jacquart Brut



*L'équipe des Jardins d'Arcadie
vous remercie et vous souhaite
un bon appétit !*

