



Menus SEMAINE

23 Septembre 2024
au
29 Septembre 2024

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 23 septembre 2024



Déjeuner

Oeuf dur et mayonnaise à la ciboulette
Betteraves aux pommes vertes, noisettes et
fleur de sel
Poulet rôti et son jus
Julienne de légumes
Filet de maquereaux sauce aux citrons
confits
Pommes noisette
Plateau de fromages
Salade de fruits frais
Panna cotta caramel au beurre salé

mardi 24 septembre 2024



Déjeuner

Chips de maïs aux sardines et haricots
rouges, oignons aigre-doux
Concombre au yaourt et à l'aneth
Risotto de moules bio, crevettes et
petits pois
Carottes fraîches au bouillon de volaille
Paleron de bœuf au jus
Duo boulgour quinoa
Plateau de fromages
Faisselle, banane, crumble cacao
Feuilleté aux pommes, amandes et
cannelle

mercredi 25 septembre 2024



Déjeuner

Flan de légumes et crème au citron
Laitue à la tomme grise et pomme jaune,
vinaigrette aux noix.
Escalope de dinde panée et citron
Pommes de terre vapeur
Matelote de saumonette au vin rouge
Fondue d'épinards
Plateau de fromages
Crème aux œufs au chocolat
Assiette de fruits frais

jeudi 26 septembre 2024



Déjeuner

Salade de cervelas à la moutarde
Sardines à l'huile
Choucroute
Haricots beurre persillés
Filet de cabillaud vinaigrette tomates
citrons
Penne
Plateau de fromages
Tarte fine aux mirabelles
Savarin chantilly

vendredi 27 septembre 2024



Déjeuner

Carottes râpées au citron et graines de
sésame
Saucisson à l'ail
Palette de porc aux lentilles
Lentilles
Dos de lieu sauce poulette
Haricots verts persillés
Plateau de fromages
Tartelette au citron
Mont blanc

samedi 28 septembre 2024



Déjeuner

Chou-fleur et sauce au curry
Rillettes de porc et cornichon
Boudin noir aux pommes
Purée de pommes de terre
Crozets aux légumes et vin rouge,
gratinés à la tomme grise
Salade verte
Plateau de fromages
Salade d'ananas au jus de fraises à la
menthe
Tarte fine aux poires

dimanche 29 septembre 2024



Déjeuner dominical

Crevettes céviché
Tartine au gorgonzola, poire et tapenade
d'olives noires
Magret de canard aux framboises
Dos de cabillaud aux cèpes
Duo de haricots
Frites de patates douces
Plateau de fromages
Millefeuille vanille
Banane, papaye rotie au gingembre



lundi 23 septembre 2024



Dîner

Soupe à l'ail, bouillon de volaille et ses croûtons

Pizza au bleu de Bresse, chèvre et mozzarella

Plateau de fromages

Ananas, kiwi, banane et mangue



vendredi 27 septembre 2024



Dîner

Potage de légumes

Bouchée aux quenelles, champignons et fromage italien

Plateau de fromages

Faisselle au miel

mardi 24 septembre 2024



Dîner

Potage de légumes

Quiche brocoli oignons frais emmental

Salade verte

Plateau de fromages

Fruit de saison



samedi 28 septembre 2024



Dîner

Bouillon vermicelles

Œufs brouillés aux fines herbes Salade

Plateau de fromages

Riz au lait caramélisé

mercredi 25 septembre 2024



Dîner

Crème de lentilles au cumin et au bouillon de volaille

Salade de haricots verts, gésiers et magret fumé

Plateau de fromages

Fromage blanc aux figues



dimanche 29 septembre 2024



Dîner

Potage de légumes

Spaghetti bolognaise

Plateau de fromages

Salade de fruits

jeudi 26 septembre 2024



Dîner

Potage parisien

Lasagnes chèvre oignons caramélisés

Plateau de fromages

Crème au praliné

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 VILLAMBIS

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 !

