



Menus SEMAINE

28 Octobre 2024
au
03 Novembre 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 28 octobre 2024

Déjeuner

Œuf 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 au citron
confit

Pommes noisettes

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Panna cotta caramel au beurre salé

mardi 29 octobre 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
petit pois

Carottes fraîches au bouillon de volaille

Daube de bœuf

Duo boulgour quinoa

Plateau de fromages

Faiselle, banane, crumble cacao

Feuilleté aux pommes, amandes et
cannelle

mercredi 30 octobre 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

Matelotte de saumonette au vin rouge

Fondue d'épinards

Plateau de fromages

Crème aux œufs au chocolat

Assiette de fruits frais

jeudi 31 octobre 2024

Déjeuner

Salade de cervelas à la moutarde

Sardines à l'huile

Choucroute

Haricots au beurre persillé

Filet de poisson vinaigrette tomate
citron

Penne

Plateau de fromages

Tarte fines aux mirabelles

Savarin chantilly

vendredi 1 novembre 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 2 novembre 2024

Déjeuner

Chou-fleur et sauce au curry

Rillettes de porc et cornichon

Boudin noir aux pommes

Purée de pomme 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 3 novembre 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 haricots

Frites de patate douce

Plateau de fromages

Millefeuille vanille

Banane et papaye rôties au gingembre



jeudi 31 octobre 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

lundi 28 octobre 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 1 novembre 2024



Dîner

Potage de légumes

Bouchée aux quenelles, champignons et
fromage italien

Plateau de fromages

Faisselle au miel

mardi 29 octobre 2024



Dîner

Potage de légumes

Quiche brocolis oignons frais emmental

Salade verte

Plateau de fromages

Fruit de saison



samedi 2 novembre 2024



Dîner

Bouillon vermicelle

Œufs brouillés aux fines herbes Salade

Plateau de fromages

Riz au lait caramélisé

mercredi 30 octobre 2024



Dîner

Crème de lentilles au cumin et au
bouillon de volaille

Salade de haricots verts, gesier et magret
fumé

Plateau de fromages

Fromage blanc aux figues



dimanche 3 novembre 2024



Dîner

Potage de légumes

Spaghettis Bolognaise

Plateau de fromages

Salade de fruit

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 !*

