



Menus SEMAINE

10 FÉVRIER 2025
au
16 FÉVRIER 2025

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 10 février 2025

Déjeuner

Carottes rapées à la ciboulette

Demi-pamplemousse en éventail
Cuisse de poulet rôtie marinée à la
texane

Brocolis

Bouchée feuilletée, quenelle aux
champignons

Pommes de terre frites

Plateau de fromages

Pudding aux cubes confits multicolores

Semoule au lait, raisins et rhum

mardi 11 février 2025

Déjeuner

Poireaux mimosa

Gougères à l'emmental

Joue de bœuf braisée

Haricots verts aux oignons

Cassolette de moules au cidre

Riz pilaf au bouillon de volaille

Plateau de fromages

Flan pâtissier au caramel salé

Salade de fruits

mercredi 12 février 2025

Déjeuner

Salade d'endives parfumée à l'huile de
noix

Flan de légumes et crème au citron

Boudin noir aux pommes

Purée de pommes de terre

Filet de colin d'Alaska sauce oseille

Navets glacés

Plateau de fromages

Ananas

Coupe aux agrumes et marrons

jeudi 13 février 2025

Déjeuner

Fromage de tête, vinaigrette aux
cornichons & croutons de pain d'épices

Clafoutis champignons au piment
d'espelette

Sauté de porc aux pruneaux

Spaghettis

Filet de carrelet émulsionné au beurre
d'estragon

Poêlée de légumes

Plateau de fromages

Tiramisu spéculoos

Poire au vin

vendredi 14 février 2025

Déjeuner

Chou rouge émincé et vinaigrette à
l'orange

Pâté de campagne et cornichon

Mousseline de colin d'Alaska aux
crevettes, sauce au vin blanc

Epinards à la crème

Cuisse de lapin à la moutarde

Polenta crémeuse

Plateau de fromages

Carpaccio d'agrumes

Muffin au sarrasin, pommes, raisins et
rhum

samedi 15 février 2025

Déjeuner

Salade de haricots verts à l'échalote

Salade trévise aux oignons, câpres et
sardine

Bœuf bourguignon

Coquillettes

Filet de limande

Poêlée d'artichauts

Plateau de fromages

Cake au citron

Crème brûlée aux lentilles corail &
zestes d'oranges

dimanche 16 février 2025

Déjeuner dominical

Carpaccio de betteraves et mousse de
Sainte Maure

Œuf meurette (Sauce aux lardons, petits
oignons et vin rouge)

Cabillaud à la crème de poireaux

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Escalope de veau panée quartier de
citron

Pommes de terre vapeur

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes

Chou glacé vanille sauce chocolat



jeudi 13 février 2025



Dîner

Crème de légumes au bouillon de volaille

Parmentier de bœuf

Plateau de fromages

Compotée de pommes et mouillettes de pain d'épices

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 10 février 2025



Dîner

Potage de légumes

Pizza 4 fromages Salade verte

Plateau de fromages

Salade d'oranges parfumée à la cannelle



vendredi 14 février 2025



Dîner

Crème de lentilles au cumin et au bouillon de volaille

Jambonneau au jus Petits pois

Plateau de fromages

Crème aux œufs saveur café

carte de remplacement



Steak haché

Omelette

Jambon blanc

Filet de limande
Pommes de terre vapeur

Haricots verts

Frites

Fromage blanc

Compote

Fruits de saison

mardi 11 février 2025



Dîner

Potage aux carottes et navets

Macaronis à la carbonara

Plateau de fromages

Pot de crème au chocolat



samedi 15 février 2025



Dîner

Potage aux poireaux, pommes de terre et bouillon de volaille

Omelette aux fines herbes Salade verte

Plateau de fromages

Salade de fruits frais d'hiver

menu gourmet

à réserver 48h à l'avance

Cappucino de petits pois et tuiles de sésame

Filet de bar au beurre blanc, pommes anglaises

Plateau de fromages

Tarte tatin et boule de glace

mercredi 12 février 2025



Dîner

Potage de légumes

Pilons de poulets rôtis au thym et citron

Carottes

Plateau de fromages

Riz au lait



dimanche 16 février 2025



Dîner

Potage de légumes

Risotto aux petits pois, fromage italien et citrons

Plateau de fromages

Salade de fruits d'hiver



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

