

# MENUS DU 10 AU 16 MARS 25

**DINER**

**Lundi**  
Salade de choux-lardons  
Sauté de volaille  
Choux de Bruxelles, riz pilaf  
Neuville  
Crème dessert café

**Mardi**  
Pâté campagne, cornichons  
Filet de poisson, sauce hollandaise  
Céleri, pommes de terre vapeur  
Bleu  
Fruit

**Mercredi**  
Macédoine saumon  
Crepinette de porc, sauce poivre  
Carottes, petits pois  
Coulommiers  
Flan aux pommes

**Jeudi**  
Salade méli-mélo  
Moules marinières  
Poêlée de légumes, pdt cartier  
Camembert  
Fruits

**Vendredi**  
Roulade de volaille  
Filet de poisson, sauce beurre blanc  
Duo de courgettes, riz  
Munster  
Mousse au chocolat

**Samedi**  
Betterave vinaigrette  
Paupiette de veau  
Haricots beurre, lentilles  
Beaufort  
Fruit

**Dimanche**  
Avocat au thon  
Joue de porc aux oignons  
Duxelle de champignons, pommes Röstli  
Sainte-Maure  
Dacquoise fruits rouges

Potage de légumes  
Gratin de chou-fleur au thon  
Petit-suisse  
Pêche au sirop

Potage poireaux-pdt  
Tomates farcies, riz créole  
Edam  
Liégeois de fruits

Crème de volaille  
Omelette, pdt sautées  
St-Nectaire  
Semoule aux raisins

Velouté de tomates  
Hachis parmentier  
Boursin  
Pomme cuite

Potage de légumes  
Quiche 3 fromages  
Salade  
Brie  
Crème vanille

Crème de champignons  
Endives au jambon  
Faisselle  
Crème dorée

Potage cresson  
Jambon blanc  
Purée de pdt au fromage  
Yaourt  
Compote

# Menu

## Du 17 Mars au 23 Mars 2025

### DEJEUNER

#### Lundi

Salade auvergnate  
Filet mignon de porc, sauce champignons  
Duo de courgettes, pomme de terre sautées  
Camembert  
Liégeois café

#### Mardi

Maquereaux à la moutarde  
Filet de poisson à l'oseille  
Gratin de chou-fleur, boulghour  
Bleu  
Duo d'agrumes



#### Mercredi

L'ensaladilla  
Paëlla poulet  
Tomme  
Crème catalane



#### Jeudi

Carottes râpées  
Sauté de veau marengo  
Salsifis et riz pilaf  
Selles sur cher  
Fruit

#### Vendredi

Salade pdt-harengs  
Filet de poisson, sauce marinière  
Julienne de légumes, riz créole  
Roblechon  
Chou chantilly

#### Samedi

Pâté de tête cornichons  
Sot l'y laisse, sauce chasseur  
Champignons de paris, pommes duchesses  
Fourme d'Ambert  
Fruit

#### Dimanche

Salade de crevettes mayonnaise  
Coq au vin  
Navets et pommes de terre vapeur  
Mimolette  
Tarte chocolat-caramel

### DINER

#### Lundi

Potage de légumes  
Lasagnes à la bolognaise  
Fromage blanc  
Salade de fruits

*« Des fleurs que  
mars verra,  
peu de fruits  
on mangera. »*

#### Mardi

Velouté de tomates  
Clafoutis poulet-tomates  
Salade  
Chanteneige  
Crème dessert

#### Mercredi

Potage poireaux-pommes de terre  
Empanadas, salade  
Cantadou  
Riz au lait vanillé

#### Jeudi

Potage de légumes  
Gratin de légumes au boeuf  
Babybel  
Entremets caramel

#### Vendredi

Potage de pois  
Parmentier de canard  
Société crème  
Fromage blanc au fruit

#### Samedi

Potage Crécy  
Ravioli  
Leerdammer  
Liégeois de fruits



#### Dimanche

Crème d'asperges  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Faisselle  
Compote

**Menus sous réserve de modifications**

# MENUS DU 24 AU 30 MARS 2025

## DEJEUNER

### Lundi

Terrine de lotte  
Pot au feu  
Légumes du pot, pommes de terre  
Coulommiers  
Liégeois vanille

### Mardi

Duo de saucisson  
Filet de poisson, citron  
Ratatouille et semoule  
Sainte Maure  
Fruit

### Mercredi

Salade d'haricots verts  
Sauté de porc à la moutarde  
Carottes et flageolets  
Saint-Albray  
Tiramisu



## DINER

### Lundi

Potage de légumes  
Cannelonis  
Kiri  
Poire au sirop

### Mardi

Potage Dubarry  
Omelette fines herbes  
Purée de courgettes  
Munster  
Semoule au lait

### Mercredi

Velouté de potiron  
Quiche lorraine, salade  
Brie  
Salade de fruits

**Avoir les yeux plus gros que le ventre . . .**

### Jeudi

Concombre à la crème  
Escalope de dinde normande  
Petit-pois et carottes  
Camembert  
Fruit

### Jeudi

Crème de champignons  
Pané au fromage  
Tomates grillées  
Saint Paulin  
Pomme cuite

### Vendredi

Artichaut vinaigrette  
Filet de poisson, sauce crustacé  
Rutabaga et riz  
Carré frais  
Flan pâtissier

### Vendredi

Potage de légumes  
Charcuterie, fromage à raclette  
Pommes de terre  
Samos  
Mousse au citron

### Samedi

Museau de bœuf  
Boudin noir  
Purée de pommes de terre, pomme  
Emmental  
Liégeois de fruits

### Samedi

Potage ésaü  
Risotto à la volaille  
Cabrette  
Banane

### Dimanche

Terrine de 3 poissons  
Suprême de pintade aux herbes  
Haricots beurre et pois  
Roquefort  
Gâteau au chocolat

### Dimanche

Potage cresson  
Boudin blanc, purée de 3 légumes  
Petit suisse  
Compote

Menus sous réserve de modifications

# MENUS

## DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

Déjeuner	Lundi	Dîner
Salade piémontaise Langue de bœuf, sauce piquante Légumes du pot, pommes de terre Tomme Liégeois chocolat		Potage de courgettes Brandade de morue Salade Yaourt Fruit au sirop

Déjeuner	Mardi	Dîner
Pâté de campagne, cornichons Filet de poisson, sauce hollandaise Fondue de poireaux, boulghour Cantal Fruit		Velouté de tomates Omelette au boursin Tomates grillées Petit soignon Crème caramel

Déjeuner	Mercredi	Dîner
Carotte mimosa Blanquette de veau Julienne de légumes, riz Saint Paulin Tartelette aux pommes		Potage de légumes Gratin de chou-fleur au jambon Chanteneige Semoule au caramel

Déjeuner	Jeudi	Dîner
Endives au bleu Poulet rôti Haricots-verts, potatoes Cantal Mousse de marron		Potage Crécy Quiche aux poireaux Salade Petit moulé Crème dorée

Déjeuner	Vendredi	Dîner
Céleri rémoulade Gratin de poisson Salade Camembert Eclair à la vanille		Potage poireaux-pommes de terre Quenelle de volaille Purée de 3 légumes Kiri Fromage blanc aux fruits

Déjeuner	Samedi	Dîner
Sardine à l'huile-citron Saucisse de Toulouse Carottes et lentilles Port-salut Pruneaux au sirop		Potage de légumes Gnocchi sauce tomate Endives braisées Tartare Banane

Déjeuner	Dimanche	Dîner
Tomate antiboise Rôti de veau, sauce champignons Pomme de terre grenailles, champignons Gouda Bavarois		Velouté de volaille Hachis Parmentier Petit suisse Compote

