

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :

Du 27 janvier au 02 février 2025

LUNDI

Salade d'haricot blanc
Spaghetti Bolognaise

Fromage
Fruits

Potage
Carottes Vichy
Dés de volaille

Riz au lait

MARDI

Salade Coleslaw
Sot l'y laisse de dinde
Purée/ navet braisé
Fromage
Crème caramel

Potage
Quiche Lorraine
Salade

Fruits

MERCREDI

Nems / Samoussa
Porc aigre-douce
Nouille Chinoise/
Fromage
Litchi au sirop

Potage
Omelette
Pomme de terre

Yaourt

JEUDI

Toast camembert miel
Tripes mode de Caen
Pomme de terre
Fromage
Cheesecake agrumes

Potage
Bruschetta
Salade

Laitage chaud

VENDREDI

Saucisson à l'ail
Poisson
Fondue poireaux/ Riz
Fromage
Pomme cuite

Potage
Galette fromage

Cube de pêche sirop

SAMEDI

Salade s'endives
Carbonade de bœuf
Quinoa/ Carottes
Fromage
Liégeois

Potage
Riz Cantonais

Fruits

DIMANCHE

Terrine de Saint-Jacques
Cuisse de poulet champignons
Gratin Dauphinois
Fromage
Crêpes poires chocolat

Potage
Haricot vert
Lardons

Petit Suisse

MAISON

Vain-Charles

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :
Du 3 février au 9 février 2025

LUNDI

Salami
Croziflette
Salade verte
Fromage
Panacotta

Potage
Saucisson brioché
Verdure

Tapioca

MARDI

Rillettes de sardines
Boudin noir
Pomme et purée
Fromage
Fruits

Potage
Gratin de chou fleur lardons

Flan vanille

MERCREDI

Concombre à la crème
Escalope de dinde
Purée de patate douce/ Fenouil
Fromage
Ile flottante

Potage
Laitage chaud

Fruits

JEUDI

Riz thon maïs
Pot au feu

Potage
Risotto butternut

Fromage
Tarte Bourdaloue

Salade de fruits

VENDREDI

Museau vinaigrette
Poisson
Ebly/ Carottes
Fromage
Flan pâtissier

Potage
Bouchées à la reine
Salade

Fromage blanc

SAMEDI

Carottes râpées raisin
Choucroute
Pomme de terre
Fromage
Pomme cuite caramel

Potage
Cake aux lardons pruneaux
Salade

Salade d'oranges

DIMANCHE

Pâté en croute
Rôti de bœuf carottes
Pomme paillason
Fromage
Mille feuille

Potage
Coquille Saint-Jacques

Banane

MAISON

Saint-Jacques