

du Lundi 27 Avril au Dimanche 03 Mai

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi

Gaspacho de tomates
persil basilic estragon

Rougail de saucisse

Gratin de courgettes
et carottes

Mimolette

Brunoise d'ananas et pomme

Potage de légumes

Tarte à l'oignon

Salade de saison

Fromage fondu

Yaourt nature

Mardi

Friand au fromage

Escalope de
poulet aux herbes,

Penne à la crème
de champignons

Camembert

Cake à l'orange

Potage de légumes verts

Filet de colin
et légumes printaniers

Bouillgour

Fromage frais nature

Fian aux poires

Mercredi

Salade César

Rognons de boeuf
façon grand mère

Poêlée de courgettes,
carottes et pomme de terre

Fournols

Soupe de pêche
au citron vert

Potage aux navets

Croque monsieur

Salade de saison

Fromage frais nature

Compote de
pommes vanillée

Jeudi
Déjeuner

Gaspacho de betteraves

Boulettes de
boeuf sauce au bleu

Printanière de légumes

Coulommiers

Brunoise d'ananas et pomme

Diner

Potage de légumes verts

Gratin de gnocchis,
brocolis et saumon

Fromage frais
ail et fines herbes

Gâteau moelleux à l'ananas

Vendredi

Chou-fleur sauce cocktail

Dos de colin
au beurre blanc

Gratin de fenouil
à la béchamel

Riz

Gouda

Crème vanille

Potage de légumes

Quiche provençale

Salade de saison

Fromage frais nature

Yaourt aromatisé

Samedi

Pâté de foie

Tajine de poulet
aux pruneaux

Semoule

Bleu d'Auvergne AOP

Soupe abricot verveine

Potage aux carottes

Ciafoutis aux
légumes au chèvre

Salade de saison

Fromage frais nature

Pain perdu

Dimanche

Tarte fine aux champignons

Filet mignon de porc au jus

Gratin de chou
fleur et p. de terre

Cantal jeune AOC

Fian aux abricots

Potage de pois
cassés au lard

Gratin de macaroni
au jambon

Fromage fondu

Fian vanille

