

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09
Mar

Potage à la paysanne

Betteraves à la vinaigrette

Salade verte

Saucisson à l'ail

Boulettes de bœuf au curry

Pavé de colin à la provençale

Semoule

Ratatouille

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Compote de pommes et bananes

Flan au chocolat

Gaufre au sucre glace

MARDI | 10
Mar

Crudités râpées aux épices

Potage cultivateur

Houmous et mouillettes

Rémoulade mystère

Haut de cuisse de poulet basquaise
Rissolette de porc sauce charcutière
Filet de lieu au bouillon de légumes Bio

Purée de pommes de terre

Courgettes saveur du midi

Fromy

Assortiment de fromages et laitages

Duo de mousses au chocolat

Flan à la vanille

Cake aux deux amandes 

Corbeille de fruits

JEUDI | 12
Mar

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte aux croûtons

Assiette de charcuteries

Potage Musard

Rôti de veau

Penne aux lentilles et maïs 

Paupiette de saumon sauce crème

Penne


Fondue de poireaux

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Entremets au citron

Compote de pommes et cassis

Clafoutis aux pommes 

VENDREDI | 13
Mar

Salade de riz

Salade de pommes de terre

Soupe à l'oignon

Salade verte aux fines herbes

Stick de colin pané et citron

Emincé de dinde sauce caramel


Duo de haricots verts et haricots beurres

Boulgour pilaf

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Banane au four

Moelleux myrtilles citron maison 
Fromage blanc au sirop de cassis



Spécialité du chef



Végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Notre Dame de Sion

elior 