



Menu Printemps
Senior

Lundi

Déjeuner

Haricot beurre vinaigrette

Filet de colin sauce citron



Semoule

Fromage frais Saint môret



Yaourt Bio à la fraise



Dîner

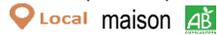
Coleslaw mayonnaise

Pomme de terre farcie

Poêlée printanière (Courgette, haricot plat, carotte)



Purée pomme poire Bio



Mardi

Déjeuner

Macédoine vinaigrette

Rougail saucisse

Riz créole

Petit suisse Bio



Fruit frais



Dîner

Crêpe au fromage

Omelette asperges ciboulette

Endives vinaigrette

Yaourt aromatisé

Mercredi

Déjeuner

Chou rouge pomme Bio



Paupiettes de dinde aux champignons

Frites

Fromage frais Rondelé aux 3

Baies



Fruit frais



Dîner

Potage tomate

Foies de volaille sauce moutarde

Farfalles

Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Déjeuner

Saucisson à l'ail & cornichon

Côte de Porc

Haricots coco

Brie à la coupe

Fruit frais Bio



Dîner

Salade de pâtes Libanaise (chèvre, tomate, coriandre)

Haché de poulet

Purée épinards

Yaourt lait entier vanille Bio



Vendredi

Déjeuner

Salade boulgour petits pois menthe

Cordon bleu de dinde

Blette à la tomate

Gouda à la coupe

Mousse au chocolat noir

Dîner

Salade de pois chiche poivrons

Paleron de bœuf crème d'Estragon

Polenta

Crème dessert café

Samedi

Déjeuner

Concombre à la bulgare

Filet de Poulet à l'Espagnole (chorizo et poivrons)

Ebly à la ciboulette

Yaourt Bio nature sucré



Fruit frais



Dîner

Choux fleurs sauce cocktail

Quiche Lorraine

Salade verte



Semoule au lait maison

Dimanche

Déjeuner

Salade asiatique

Sauté de bœuf aux 4 épices

Purée de pommes de terre Bio et carottes Bio écrasées

St Paulin à la coupe

Génoise fraisine maison

Dîner

Radis rose maïs échalote vinaigrette

Crêpe sarrasin champignon oignon emmental

Haricot vert persillé à l'ail

Purée pomme Bio

