



Printemps 2017

Semaine 6

Lundi 20 Mars . 2017

Déjeuner

Taboulé
Haut cuisse de poulet rôti au
herbes
Céleri à la tomate
Plateau de fromages
Fruits de saison

Dîner

Potage dubarry
Rôti de bœuf au jus
Pâte coquillettes & emmental râpé
Fromage blanc

Mardi 21 Mars . 2017

Déjeuner

Fond d'artichaut vinaigrette
Saucisse grillée
Pommes frites
Plateau de fromages
Panna cotta vanille framboise

Dîner

Potage de légumes
Dos de hoki au four & citron
Riz pilaf
Crème dessert vanille

Mercredi 22 Mars . 2017

Déjeuner

Coquille de St Jacques gratinée
Escalope de veau poêlé au jus
Carottes jeunes persillées
Plateau de fromages
Fruits de saison

Dîner

Potage vermicelle
Filet de poulet grillé
Endive braisée
Yaourt nature sucré

Judi 23 Mars . 2017

Déjeuner

Macédoine de légumes vinaigrette
à l'huile d'olive
Langue de bœuf sauce ravigote
Pomme vapeur
Plateau de fromages
Fromage blanc

Dîner

Potage de légumes
Gigot d'agneau rôti au jus
Salade verte
Tarte noix de coco

Vendredi 24 Mars . 2017

Déjeuner

Jambon cru & ses condiments
Poisson frais selon arrivage sauce
citron
Riz basmati
Plateau de fromages
Fruits de saison

Dîner

Velouté de légumes
Œuf dur gratiné sauce béchamel
Côtes de blettes persillées
Gâteau de semoule

Samedi 25 Mars . 2017

Déjeuner

Salade concombre poivron rouge &
jaune
Sauté d'agneau aux olives
Jardinière de légumes
Plateau de fromages
Pomme cuite au four

Dîner

Potage crécy
Spaghetti bolognaise & emmental
râpé
Yaourt velouté fruits mixés

Dimanche 26 Mars . 2017

Déjeuner

Apéritif
Salade niçoise
(Salade verte, thon, 1/4 œuf dur, H vert, P de
terre, tomate, olive noire, échalote.)
Cuisse de pintade grillée aux
oignons confits
Courgettes sautées
Plateau de fromages
Charlottine à la poire

Dîner

Velouté de légumes & fromage
Quiche au fromage de chèvre
Salade verte
Fruits de saison