

MENUS de la SEMAINE

Du 20 au 26 avril 2026

Déroations respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 20 avril	Potage Dubarry Roti de veau aux herbes Poêlé de légumes Fromage Fruit	Potage Ravioli Salade verte Fromage Mousse au chocolat
Mardi 21 avril	Soupe de légumes Spaghettis bolognaise Fromage Fruit	Potage Œufs durs / mayonnaise Macédoine Fromage Yaourt à boire
Mercredi 22 avril	Potage de semoule Choucroute garnie Fromage Tarte à la rhubarbe	Potage Roulé au fromage Salade Fromage Fruit
Jeudi 23 avril	Potage de poireau/pomme de terre Jambon grillé Frite / tomate provençale Fromage Coupe liégeoise	Potage Tarte au thon Salade Fromage Moelleux aux fruits
Vendredi 24 avril	Soupe de brocolis Foie de bœuf façon bourguignon Purée Fromage Fruit	Potage Haut de cuisse Petits pois / carotte Fromage Fondant au chocolat
Samedi 25 avril	Potage de vermicelles Poisson sauce beurre blanc Poireaux crème / pomme vapeur Fromage Coupe de glace	Potage Choux farcis Coquille Fromage Compote
Dimanche 26 avril	Potage de flocon d'avoine Poitrine de veau farcie Nouille Fromage Gâteau basque	Potage Crème de foie Salade de perles Fromage Beignet

Nos viandes bovines sont issues de France et de l'Union Européenne
 Attention nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes
 Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande