

		Déjeuner	Collation soir
LUNDI	06-mars	Crêpe aux fromages Pavé de merlu sauce blanquette <small>(champignons, crème)</small> Julienne de légumes <small>(carottes, céleri rave, poireaux)</small> Cantal AOC à la coupe Fruit	Potage longchamps (petits pois) Saint Paulin Liégeois vanille
MARDI	07-mars	Céleri rémoulade Choucroute royale Emmental Purée du Chef : pomme - 4 épices	Potage crécy (carottes) Fraidou Fruit
MERCREDI	08-mars	Rillettes de porc et cornichons Rôti de veau Printanière de légumes saveur soleil <small>(pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</small> Camembert Fruit	Potage ardennais (endives) Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégeoise
JEUDI	09-mars	Carottes râpées <small>(râpées sur la cuisino)</small> Rognons de bœuf à la dijonnaise Purée de pommes de terre Bleu Cake du Chef : epeautre, fruits secs et miel	Potage freneuse (navets) Emmental Fruit
VENDREDI	10-mars	Betteraves vinaigrette Aile de raie au citron Riz créole Fromage blanc nature et sucre Fruit	Potage poireaux Camembert Crème dessert caramel
SAMEDI	11-mars	Poireaux vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Yaourt nature et sucre Fruit	Potage chou vert (choisy) Bûchette mi-chèvre à la coupe Purée du Chef : pommes miel
DIMANCHE	12-mars	Chou rouge vinaigrette Gratin du chef : navets, jambon et béchamel Fromage fondu Président Beignet au chocolat	Potage de légumes Fromage blanc et sucre Fruit



Produit BIO



Viande racée



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité du chef



Pêche

		DEJEUNER	COLLATION SOIR
LUNDI	13-mars	Salade d'haricots verts Saucisse fumée et Lentilles Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Potage aux poireaux Fourme d'Ambert AOC à la coupe Purée du Chef : pommes romarin
MARDI	14-mars	 Salade Hollandaise <small>(carottes, chou blanc, scarole, céleri)</small> Filet de limande meunière Coquillettes Edam Flan nappé caramel	Potage cultivateur <small>(carottes, navets, poireaux)</small> Fromage blanc nature et sucre Fruit
MERCREDI	15-mars	 Carottes râpées <small>(râpées sur la cuisine)</small> Andouillette à la dijonnaise Purée de pommes de terre Yaourt nature et sucre Purée du Chef : pommes oranges confites	Potage épinard Mimolette Liégeois vanille
JEUDI	16-mars	Chou blanc vinaigrette Tête de veau Carottes persillées Fromage blanc nature et sucre Tarte grillée aux pommes	Potage essaü (lentilles) Gouda Fruit
VENDREDI	17-mars	Salade de blé à la californienne <small>(tomates, ananas, maïs)</small> Calamars à la romaine Epinards à la béchamel St Nectaire AOC à la coupe Fruit	Potage freneuse (navets) Yaourt entier aromatisé vanille Pruneaux thé aux fruits rouges
SAMEDI	18-mars	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote Rôti de bœuf au basilic Riz tomaté Mimolette Tapioca du Chef au lait	Potage saint germain (pois cassés) Edam Fruit
DIMANCHE	19-mars	Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet sauce forestière <small>(champignons, crème)</small> Macaronis St Paulin Fruit	Potage fermier <small>(carottes, choux de Bruxelles)</small> Brie Crème dessert chocolat



Produit BIO



Viande racée



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité du chef



Pêche

Menus SENIORS



Semaine du 20 au 26 Mars 2023

		DEJEUNER	DEJEUNER B
LUNDI	20-mars	 Iceberg, radis en rondelle et maïs Omelette nature basquaise  (tomates, poivrons) Printanière de légumes saveur soleil (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts) Fromage blanc et confiture de fraises Cake du Chef : epeautre citron	Potage chou vert (choisy) Camembert Pomme au four des Vergers
MARDI	21-mars	Salade verte Boudin noir Purée de pommes de terre Gouda  Purée du Chef aux pommes	Potage de légumes (carottes, poireaux, céleri, navets) Yaourt nature et sucre  Mousse café
MERCREDI	22-mars	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote  Hoki meunière Petits pois braisés  Yaourt nature et sucre   Tartelette du Chef à la poire	Potage épinards  Mimolette Fruit 
JEUDI	23-mars	Pâté de campagne et cornichons Potée (porc) St Paulin  Fruit 	Potage saint germain (pois cassés) Brie Purée du Chef : pommes poires
VENDREDI	24-mars	Taboulé  Filet de limande sauce crème Haricots verts à la provencale Fromage blanc nature et sucre  Fruit 	Potage parmentier  Emmental Flan nappé caramel
SAMEDI	25-mars	Céleri rémoulade Tripes à la mode de Caen (bœuf) Pomme de terre cubes persillées Cantal AOC à la coupe   Semoule au lait du Chef	Potage céleri Fromage blanc nature et sucre  Fruit 
DIMANCHE	26-mars	Chou blanc vinaigrette   Colin aux herbes de provences Purée d'haricots verts Yaourt nature et sucre  Tarte flan	Potage freneuse (navets)  Tomme blanche à la coupe Liégeois café

		DEJEUNER	COLLATION SOIR
LUNDI	27-mars	<p>Salade verte</p> <p>Cassoulet (saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse)</p> <p>Tomme noire</p> <p>Purée du Chef : pommes cannelle</p>	<p>Potage crécy (carottes)</p> <p>St Paulin</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MARDI	28-mars	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Colin crumble au pain d'épices</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux)</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	29-mars	<p>Salade coleslaw (choux blancs, carottes)</p> <p>Pavé de merlu au citron</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gaufre pâtissière</p>	<p>Potage épinard</p> <p>Brie</p> <p>Liégeois chocolat</p>
JEUDI	30-mars	<p>Salade de riz à la catalane (tomates, poivrons, olives vertes)</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse café</p>
VENDREDI	31-mars	<p>Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)</p> <p>Cubes de colin sauce blanquette (champignons, crème)</p> <p>Purée de navets</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pomme au four des Vergers</p>
SAMEDI	01-avr	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Gratin du Chef de pommes de terre aux lardons</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage poireaux</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée du Chef : pommes et oranges confites</p>
DIMANCHE	02-avr	<p>Salade de mâche</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Ratatouille et Blé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Clafoutis du Chef aux pommes</p>	<p>Potage essaü (lentilles)</p> <p>Cantal AOC à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>



Produit BIO



Viande racée



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité du chef



Pêche

		DEJEUNER	COLLATION SOIR
LUNDI	03-avr	Salade coleslaw (choux blancs, carottes) Couscous au poulet Camembert à la coupe Fruit	Potage navets (freuseuse) Yaourt nature et sucre Liégeois chocolat
MARDI	04-avr	Salade choubidou (chou rouge, raisins de Corinthe, sirop de cassis) Hoki pané Pommes de terre et Brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céleris) Edam à la coupe Pomme au four des Vergers	Potage parmentier Fromage frais nature et sucre Pruneaux à la verveine
MERCREDI	05-avr	Terrine de légumes et mayonnaise Tripes à la mode de Caen (<i>boeuf</i>) Purée de pommes de terre Tomme blanche à la coupe Cake du Chef : epeautre et vanille	Potage ardennais (endives) Bleu Purée du Chef pommes
JEUDI	06-avr	Salade verte Pavé de colin à la méridionale (tomates, huile d'olive vierge) Purée de carottes et céleri Petit moulé nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit
VENDREDI	07-avr	Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine) Lasagnes au saumon Pont l'Evêque AOC à la coupe Tapioca du Chef au lait	Potage choisy (chou vert) Fromage fondu Président Purée de fruits pommes bananes
SAMEDI	08-avr	Salade Hollandaise (carottes, chou blanc, scarole, céleri) Chou farci (s/porc) - Riz à la tomate Pavé 1/2 sel Crème dessert vanille	Potage fermier (carottes et choux de Bruxelles) Brie Fruit
DIMANCHE	09-avr	Crêpes aux champignons Œuf dur Dubarry (chou-fleur) Emmental Fruit	Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes) St Paulin Gélifié vanille

		DEJEUNER	COLLATION SOIR
LUNDI de Pâques	10-04	 Carottes râpées Boulettes d'agneau à la lyonnaise Flageolets Camembert Liégeois chocolat	Potage saint germain (pois cassés) Emmental Crème dessert vanille 
MARDI	11-avr	Salade de lentilles    Sauté de bœuf basquaise  <small>(tomates, poivrons)</small> Printanière de légumes saveur soleil <small>(pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</small> Yaourt brassé banane   Fruit 	Potage essaü (lentilles) Gouda Liégeois chocolat
MERCREDI	12-avr	Friand au fromage Steak de cabillaud sauce estragon  Endives braisées Petit moulé nature Fruit 	Potage cultivateur <small>(carottes, navets, poireaux)</small>  Bleu Purée du Chef : pommes cannelle
JEUDI	13-avr	Salade farandole <small>(salade, chou blanc, radis)</small> Burger de bœuf au curry Papillons (pâtes)  Pavé 1/2 sel  Ciafoutis du Chef aux poires	Potage épinards  Yaourt nature et sucre  Fruit 
VENDREDI	14-avr	Saucisson à l'ail  Poissonnette <small>(= poisson pané)</small> Piperade et Blé Cantal AOC à la coupe  Fruit 	Potage crécy (carottes)  Yaourt entier aromatisé vanille  Pêches au sirop
SAMEDI	15-avr	Salade coleslaw (choux blancs, carottes) Tête de veau au jus Purée de pommes de terre  Edam   Purée du Chef aux pommes	Potage légumes  Brie Fruit 
DIMANCHE	16-avr	Poireaux vinaigrette Cassoulet <small>(saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse)</small> Yaourt nature et sucre  Fruit 	Potage oriental (légumes couscous) Mimolette Crème dessert caramel

		DEJEUNER	COLLATION SOIR
LUNDI	17-avr	<p>Salade de lentilles </p> <p> Pavé de merlu au citron</p> <p>Carottes et Navets</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage épinard </p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Gélifié chocolat</p>
MARDI	18-avr	<p> Salade Hollandaise (carottes, chou blanc, scarole, céleri)</p> <p> Gratin du Chef de pommes de terre aux lardons</p> <p>Camembert</p> <p> Purée du Chef : pommes - 4 épices</p>	<p>Potage fermier (carottes et choux de Bruxelles)</p> <p>Bleu</p> <p>Liégeois café</p>
MERCREDI	19-avr	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Rognons de bœuf sauce hongroise (champignons, oignons, crème, tomate, paprika)</p> <p>Riz pilaf </p> <p> Pont l'Evêque AOC à la coupe</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Potage freneuse (navets) </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme au four</p>
JEUDI	20-avr	<p> Rillettes de sardine</p> <p> Pavé de merlu sauce rougail (tomates, oignons, jus de citron, herbes et épices)</p> <p>Printanière de légumes saveur soleil (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</p> <p>Yaourt entier aromatisé vanille </p> <p>Fruit </p>	<p>Potage breton (haricots blancs)</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	21-avr	<p>Taboulé </p> <p>Acras de morue</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage crécy (carottes) </p> <p>Gouda</p> <p> Purée du Chef aux pommes</p>
SAMEDI	22-avr	<p>Friand au fromage</p> <p> Rôti de veau aux olives</p> <p>Dés de carottes braisées</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage choisy (chou vert)</p> <p>Edam à la coupe </p> <p>Crème dessert chocolat </p>
DIMANCHE	23-avr	<p>Iceberg, radis rondelles et maïs</p> <p>Andouillette au jus</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Camembert </p> <p> Semoule au lait du Chef</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Fourme d'Ambert AOC à la coupe </p> <p>Fruit </p>



Produit BIO



Viande racée



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité du chef



Pêche

		DEJEUNER	COLLATION SOIR
LUNDI	24-avr	Crêpe au fromage Steak de saumon à l'oseille Navets braisés Petit moulé nature Fruit	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux) Mimolette Purée du Chef : pommes - 4 épices
MARDI	25-avr	Chou blanc vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre St Nectaire AOC à la coupe Flan nappé caramel	Potage crécy (carottes) Fromage fondu Président Crème dessert chocolat
MERCREDI	26-avr	 Salade de pois chiches au cumin Sauté de poulet au curry Riz à l'indienne (poivrons, tomates, petits pois, mélange tandoori) Fromage blanc nature et sucre Purée du Chef : pommes mangue	Potage épinards Bleu Gélifié vanille
JEUDI	27-avr	Chou rouge aux raisins secs Rôti de bœuf au jus Petits pois braisés Yaourt aromatisé Tartelette du Chef au citron	Potage freneuse (navets) Yaourt nature et sucre Fruit
VENDREDI	28-avr	Betteraves au maïs Brandade de poisson du Chef Fromage fondu Président Fruit	Potage saint germain (pois cassés) Fromage blanc nature et sucre Pomme au four des Vergers
SAMEDI	29-avr	Céleri rémoulade Couscous aux boulettes d'agneau Yaourt nature et sucre Purée de fruits pommes bananes	Potage choisy (chou vert) Fourme d'Ambert AOC à la coupe Fruit
DIMANCHE	30-avr	Salami et cornichons Emincé de poulet basquaise (tomates, poivrons) Haricots verts à la tomate Camembert Fruit	Potage poireaux Saint Paulin Crème dessert caramel