



MENUS

du 14 au 20 avril 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 14.04.2025	Potage panais-coriandre Ragoût de porc aux champignons Orgetto Courge au four à la sauge Compote de fruits rouges	Crème de courgettes à la menthe Quiche aux poireaux et fromage Salade de quinoa Yogourt vanille
MARDI 15.04.2025	Velouté de carottes au cumin Cuisse de poulet rôtie Semoule aux herbes Poêlée de légumes Banane aux kirsh	Potage de légumes Moussaka (Pommes de terre, aubergines et viande hachée) Tiramisu
MERCREDI 16.04.2025	Velouté de tomates Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Ratatouille Flan blanc-manger	Potage garbure Omelette de pommes de terre Légumes grillés Cerices pochées
JEUDI 17.04.2025	Crème de céleri au safran Saucisse de veau aux asperges Polenta au beurre Chou-fleur à la vapeur Abricots au thym	Veloute Dubarry Tarte aux oignons doux Salade composée Riz au lait vanille de Madagascar
VENDREDI 18.04.2025	Crème de volaille Poisson de la semaine Sauce à l'oseille Ecrasé de pommes de terre Brocoli aux amandes Orange au sirop	Potage paysan Gratin de pâtes aux tomates Salade mêlée Mousse aux framboises
SAMEDI 19.04.2025	Velouté de poireaux Rôti au fromage et lard Salade composée Yogourt au miel et noix caramélisées	Minestrone Crêpe salée aux épinards Sauce à la crème Pomme pochée
DIMANCHE 20.04.2025	Soupe florentine Rôti de gigot d'agneau au romarin Pommes de terre grenaille Légumes de printemps Cloche Velours	Potagère de légumes Assiette de viande froide et fromage Pommes de terre à la vapeur Salade composée Cocktail de fruits

Suggestion résident

Salade dent-de-lion- œuf et croûtons
Vinaigrette moutard et miel