



MENUS

DU 21 AU 27 AVRIL 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 21.04.2025	Velouté de courge Coquelet au four, sauce à la diable Pommes de terre au four Petits pois - carottes Tarte à la crème	Potagère de légumes Steak de thon grillé Fideuà Salade verte et maïs Salade de bananes au citron
MARDI 22.04.2025	Crème d'asperges Osso buco de porc gremolata Risotto safrané Tomates au four Mousse à la framboise	Potage garbure Croûte aux oignons et champignons Salade de tomates et concombres Ananas au kirsch
MERCREDI 23.04.2025	Crème de carottes Ragoût de bœuf, sauce balsamique Riz basmati Panais au safran Fruits des bois - chantilly	Potage de légumes Omelette aux fines herbes Epinards en branches Flan au caramel
JEUDI 24.04.2025	Velouté de poireaux Tranche de filet de dinde au poivre vert Pommes de terre rissolées Brocoli Mousse macchiato	Potage Parmentier Gnocchi grillés Sauce gorgonzola Salade de fruits
VENDREDI 25.04.2025	Velouté de tomates Poisson du jour, sauce au beurre blanc Purée de patates douces Duo de courgettes grillées Tartelette au chocolat	Potage paysan Hachis parmentier maison Salade de rampon et carottes Flan blanc-manger
SAMEDI 26.04.2025	Velouté de céleri au curcuma Mijoté de lapin, moutarde à l'ancienne Polenta crémeuse Carottes glacées Savarin au sirop	Potage Crécy Ramequin au fromage Salade mêlée Yogourt aux myrtilles
DIMANCHE 27.04.2025	Potage cultivateur Rôti de veau, sauce aux champignons Pommes de terre boulangères Chou-fleur gratiné Choux à la crème	Potagère de légumes Assiette de viande froide et fromage Pommes de terre à la vapeur Salade composée Cocktail de fruits

Suggestion résident
Tripes à la milanaise
Garniture du jour