

Menu du
28 février 2022
au
6 mars 2022



Gourmand



Saison



Inspiration
du chef

Lundi

Déjeuner

Carottes râpées et champignons
au persil
Escalope de dinde au poivre vert
Frites/Potatoes
Petits pois aux oignons
Fromage ou laitage
Mousse de lait cacao

Dîner

Salade de boulgour à la menthe
Gratin de fruits de mer aux épinards,
sauce crustacés
Laitage
Fruit de saison

Mardi

Déjeuner



Pâté de foie et cornichons
Paleron de bœuf braisé
aux raisins secs
Semoule
Poêlée de légumes
Laitage
Salade de fruits frais vanille cannelle

Dîner

Potage de légumes
Flan de chou fleur et PDT aux fines herbes
Salade verte
Fromage ou laitage
Riz au lait
clémentines caramélisées

Mercredi

Déjeuner



Salades de légumes secs à la menthe
(lentilles et pois cassés)
Emincé de porc au paprika
Haricots verts
Fromage ou laitage
Fromage blanc, compote
de poires et muesli au miel



Dîner

Potage de légumes
Lasagne de Bœuf bolognaise

Laitage
Fruit de saison

Jeudi

Déjeuner Inspiration du Chef

Soupe façon caldo verde
(chou vert, pomme de terre, chorizo)
Burrito au Bœuf riz, haricot, maïs,
cheddar et mozzarella
Laitage
Tarte aux fruits



Dîner

Salade de céleris croquants
Omelette
Haricots verts aux oignons
Fromage ou laitage
Eclair au chocolat

Vendredi

Déjeuner

Betteraves à la vinaigrette
Aile de raie, sauce émulsionnée
façon beurre blanc
Tagliatelles
Carottes au jus
Fromage ou laitage
Compote de pommes cassis



Dîner

Velouté de tomate
Quiche Lorraine à la dinde
Salade verte
Laitage
Pomme au four sauce caramel salé

Samedi

Déjeuner

Taboulé d'hiver
Steak haché de bœuf poêlé
Brocolis
Fromage ou laitage
Tiramisu

Dîner

Bouillon de légumes aux vermicelles
Pilons de poulet marinés à la Texane
Potatoes
Laitage
Salade de fruits frais

Dimanche

Déjeuner

Salade d'endives à l'huile de noix
Fricassée de veau aux oignons
Poêlée de champignons
Riz créole
Fromage ou laitage
Tarte aux pommes



Dîner

Potage de légumes
Chipolatas grillées
Purée de pommes de terre
Laitage
Fruit de saison



