

# MENU DE LA SEMAINE

## du 5 au 11 février 2024



### Entrée

### Plat

### Dessert

#### LUNDI

- Salade de champignons
- Betteraves rouges persillées
- Potage

- Petit salé aux lentilles Bio
- Sauté de bœuf au cumin et aux petits oignons
- Lentilles Bio
- Haricots verts sautés

- Pomme au four/boule de glace vanille
- Fromage blanc
- Quetsches aux bigarreaux

#### MARDI

- Mousse de foie/toasts/cornichons
- Pommes de terre à la mimolette
- Potage

- Lasagnes/Salade verte
- Croustillant de merlu aux épinards
- Pâtes de la Fabric d'Alice
- Poêlée de carottes

- Fromage blanc fermier et coulis de fruits rouges
- Yaourt nature fermier
- Émincé de kiwis

#### MERCREDI

- Salade de chèvre chaud
- Chou chinois au cerfeuil
- Potage

- Escalope de dinde à la normande aux champignons
- Œufs à la Florentine
- Riz blanc
- Épinards à la crème

- Cheesecake à la fleur d'oranger
- Yaourt aux fruits
- Cocktail de fruits au sirop

#### JEUDI

- Nems de poulet
- Carottes râpées persillées
- Potage

- Steak haché de bœuf maître d'hôtel
- Sauté de porc caramélisé
- Pommes de terre noisette
- Poêlée de brocolis

- Frangipane
- Faisselle
- Ananas au sirop

#### VENDREDI

- Salade de pâtes tricolores au pesto vert
- Céleri râpé vinaigrette
- Potage

- Saumonette au beurre blanc
- Flammekueche/salade
- Purée de légumes
- Frites

- Crème brûlée
- Fromage blanc
- Dés de poires

#### SAMEDI

- Poireaux vinaigrette
- Riz au thon mayonnaise
- Potage

- Rôti de dindonneau au jus d'ail
- Rissollette de veau dorée
- Mogettes à la graisse de canard
- Petits pois

- Compote de pommes/banane
- Yaourt nature fermier
- Semoule au lait

#### DIMANCHE

- Assiette de foie gras/chutney d'oignons/brioche
- Saucisson à l'ail
- Potage

- Endives au jambon béchamel
- Cuisse de poulet rôti
- Pommes de terre persillées
- Endives braisées

- Poire belle Hélène
- Yaourt aux fruits
- Salade de mirabelles