




Menu du 28 Mars au 3 Avril 2016

	MIDI	Collation	SOIR
LUNDI	Salade coleslaw Gratin Dauphinois Aiguillettes de volaille Fruit de saison	15h30 	Potage Gratin de pâtes au jambon Sauce tomate Dessert de poires
MARDI	Œufs durs mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Cocktail de fruits	15h30 	Potage Quiche aux légumes Salade de haricots verts Flan caramel
MERCREDI	Haricots verts et noix Choucroute garnie Knacks d'Alsaca Dessert glacé	15h30 	Potage Hareng à la crème Pommes de terre persillées Semoule au lait
JEUDI	Légumes à la grecque Cordon bleu volaille maison Pommes de terre Sarladaises Barre bretonne	15h30 	Potage Assiette de charcuterie Crudités Café liégeois

VENDREDI	Carottes râpées au citron Poisson pané sauce rémoulade Purée de légumes Salade Crème moussieuse forêt noire	15h30 	Potage Grumberekäschle Salade verte Pêches en cubes au sirop
SAMEDI	Salade verte du chef Emincé de dinde sauce au cidre Julienne de légumes Riz Pilaf Câlin aux fruits	15h30 	Potage Fromage blanc-munster Pommes de terre-ail-persil Madeleine
DIMANCHE	Pâté en croûte Poulet cocote façon Grand Mère Pommes noisettes Eclair « Façon Lenotre »	15h30 	Potage Feuilleté aux 4 fromages Salade endives et maïs Yaourt aromatisé

Vos suggestions nous intéressent :

Ce que j'ai préféré :

