

Les Menus de la semaine

DU LUNDI 01 AVRIL 2024 AU DIMANCHE 07 AVRIL 2024

Trame de menu : 01 - Fondation Roguet - Menu normal Semaine n° : 14

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Pâté de foie	Taboulé à la menthe	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette	Salade mélangée et ses croutons	Betteraves cubes vinaigrette au basilic	Mortadelle
Boulettes d'agneau au jus	Roti de porc au jus d'herbes	Cordon bleu de dinde	Jambonneau et condiments	Filet de colin sauce paprika	Roti de dinde agenaise	Andouillette au four
Flageolets persillés	Courgettes	Macaronis à la sauce tomate	Purée de pomme de terre	Ratatouille	Semoule	Pommes boulangères
Buchette de chèvre lait mélange	Petit moulé nature x1	Petit suisse nature 60g 20% et dosette de sucre	Yaourt aromatisé	Brie	Yaourt nature et sucre	Emmental
Mousse chocolat blanc	Poire	Orange	Ananas au naturel	Spécialité pomme peche sur creme de biscuit	Banane au chocolat	Far breton
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Soupe à l'oignon	Velouté d'asperges	Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Velouté de brocolis	Potage Mirepoix	Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)
Tagliatelles aux asperges vertes et parmesan	Brandade de poisson - pc	Chou fleur à la polonaise	Tarte au fromage - pc	Raviolis au boeuf sauce crème - pc	Emincé de poireau au jambon	Lasagnes épinards ricotta - pc
Petit suisse aux fruits	Yaourt nature et sucre	Camembert	Tomme Blanche	Fromage blanc et sucre	Fromage ail et fines herbes x1	Petit suisse aux fruits
Duo fruit mangue banane	Mousse fraise	Spécialité de pomme et cassis	Crème dessert caramel	Cake rhum raisins	Compote pomme fraise	Salade d'agrumes au sirop (mandarine, pamplemousse)

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit !