



À la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 16 mai

Pâté de canard en croûte ou salade piémontaise
Parmentier de bœuf et salade mesclun
Merlu au citron et carottes vichy
Salade de fraises ou semoule au lait aux raisins et rhum

Mardi 17 mai

Salade de cœur de palmiers ou salade coleslaw (choux)
Fricassée de volaille au curry et blé
Escalope de saumon à l'oseille et fondue d'épinard
Fromage de la Maison Beillevaire ou salade de fruits frais

Mercredi 18 mai

Salade de pois chiche ou rosette de Lyon
Potée irlandaise (pommes de terre, carotte, oignon, saucisse)
Brandade de poissons et salade mesclun
Muffins pépites de chocolat ou pommes au four et confiture de groseilles

Jeudi 19 mai

Terrine de poisson ou salade printanière
Escalope de dinde à la crème et riz sauvage
Colin sauce à l'aneth et poêlée de légumes de saisons
Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire ou crème à la catalane

Vendredi 20 mai

Salade de cœur d'artichauts ou céleri rémoulade
Galette de sarrasin jambon fromage et salade mesclun
Filet de poisson sauce beurre blanc et purée de brocolis
Tarte poire amandine ou carpaccio de kiwis et coulis de fruits rouge

Samedi 21 mai

Rillettes de poulet ou œuf mimosa
Filet de limande sauce au beurre persillée et poêlée de légumes
Steak haché sauce tartare et frites de patates douces
Eclair au café ou îles flottantes

Dimanche 22 mai

Salade du pêcheur ou avocat mayonnaise
Marmite de la mer et fondue de poireaux
Andouillette et écrasé de pommes de terre
Beignet au chocolat ou salade de fruits