



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 6 juin

Terrine de campagne ou radis au beurre
Jambon fumé sauce madère et pommes sautées
Brandade de poissons et salade mesclun
Grillé aux pommes ou fromage de la Maison Beillevaire

Mardi 7 juin

Rillettes de porc ou salade de concombre
Cuisse de poulet aux herbes et petit pois
Pavé de merlu rôti sauce citron et ratatouille
Brioche perdue et coulis de caramel ou fromage de la Maison Beillevaire

Mercredi 8 juin

Salade d'avocat et saumon fumé ou nems au porc
Boudin noir aux pommes
Pavé de cabillaud sauce hollandaise et julienne de légumes
Cannelés bordelais ou cerises

Jeudi 9 juin

Salade niçoise ou sardines à l'huile
Râble de lapin à la moutarde et tagliatelles
Limande panée au citron et courgettes sautées
Crème au chocolat ou compote de poires

Vendredi 10 juin

Toast de houmous (pois chiche) ou salade de lentilles paysanne
Emincé de bœuf aux oignons et pommes grenailles
Pavé de lieu à la crème et mousse de carottes
Crème maison au caramel ou salade de mangues fraîches

Samedi 11 juin

Salade du pêcheur ou samoussa de légumes
File de poisson sauce aux câpres et polenta
Jambon rôti aux herbes et flageolets
Bavarois aux fruits rouges ou yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Dimanche 12 juin

Œuf mimosa ou museau vinaigrette
Boulette de soja à la provençale et haricots verts
Pavé de saumon et purée de brocolis
Salade de fruits frais ou fromage de la Maison Beillevaire



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 13 juin

Nems au porc et salade ou salade de betteraves aux pommes
Lasagnes de bœuf maison et salade mesclun
Filet de colin sauce safran et cordial de légumes
Crumble aux pommes ou fromage blanc et coulis de mangue

Mardi 14 juin

Salade de cœur d'artichaut ou salade de pâtes au thon
Blanquette de volaille aux champignons et riz pilaf
Filet de loup à la grecque et tian de légumes
Gâteau nantais ou salade de fruits frais

Mercredi 15 juin

Terrine de maquereau aux aromates ou radis au beurre
Rôti de porc au jus et haricots verts
Filet de hoki sauce provençale et pommes vapeur
Gâteau à l'ananas ou fromage de la Maison Beillevaire

Jeudi 16 juin

Salade tomates mozzarella ou pâté en croute
Saucisse de Toulouse et haricots blanc
Filet de poisson au beurre persillé et poivrons grillés
Far aux pruneaux ou carpaccio de kiwis et coulis de fruits

Vendredi 17 juin

Jambon serrano ou salade de champignons à l'estragon
Coquille St Jacques à la nantaise et fondue de poireaux
Petit salé et lentilles
Fromage de la Maison Beillevaire ou crêpe à la confiture

Samedi 18 juin

Salade de cœur de palmiers ou taboulé à l'orientale
Gratiné de pâtes au jambon
Filet de poisson en court bouillon et purée de patates douces
Fondant au chocolat ou yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Dimanche 19 juin

Carottes râpées à l'orange ou toast de chèvre au miel et thym
Colombo de poulet et quinoa
Brandade de poissons et salade mesclun
Tarte aux pommes et noix caramélisées ou pomme au four et confiture

