



A la carte des déjeuners cette semaine

Lundi 18 mars

Carottes râpées à l'orange ou Salade de lentilles au jambon
Sot l'y laisse de dinde et légumes de saison
ou Poisson du jour sauce nantua et purée de topinambour
Gâteau aux pommes et noix caramélisées ou Salade de fruits de saison

Mardi 19 mars

Salade de choux jambon comté ou Radis au beurre
Saucisse au muscadet et mogettes vendéennes
ou Filet de cabillaud à la moutarde et légumes et quinoa
Carpaccio de kiwi et coulis de fruits ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

Mercredi 20 mars

Céleri rémoulade ou Terrine de campagne
Columbo de poulet et pâtes alsaciennes
ou Filet de lotte au beurre persillé et poêlée de légumes de saison
Panna cotta coulis de mangue ou Compote pommes poires

Judi 21 mars

Salade de crudités de saison ou Salade de pâtes au thon
Haché de bœuf au paprika et pommes grenailles
ou Escalope de saumon à l'aneth et fondue de poireaux
Carré au chocolat et noix de coco ou Fromage de la Maison Beillevaire

Vendredi 22 mars

Rillettes de thon ou Rosette de Lyon
Aiguillettes de poulet au cidre et pommes fruits
ou Gratiné de poissons et légumes
Crème Grand Marnier ou Roulé breton

Samedi 23 mars

Pamplemousse ou Salade de museau à l'échalottes
Foie de veau sauce au vinaigre de framboise et pommes vapeurs
ou Filet de loup sauce hollandaise et carottes vichy
Mille feuilles ou Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Dimanche 24 mars

Samoussa au bœuf ou Taboulé à l'orientale
Boulette de soja à la provençale et légumes de saison
ou Brandade de morue et salade verte
Tarte aux fraises ou Salade de fruits de saison