

cap
saveurs

SEMAINE N°3



Menu Printemps
Senior

Lundi

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Bolognaise & Emmental râpé

Spaghettis

Fromage frais Rondelé nature
Bio 

Crème catalane vanille
maison

Dîner

Salade maïs petits pois et
poivrons

Tarte pomme de terre

Chou fleur béchamel

Yaourt aromatisé

 Local

Mardi

Déjeuner

Betteraves vinaigrette

Colin aux petits légumes



Frites

Fromage blanc Bio



Fruit frais Bio
 Frais 

Dîner

Salade de riz aux olives

Jambon braisé

Trio de légumes aux poivrons

Liégeois café

Mercredi

Déjeuner

Salade d'ébly aux fèves

Chipolatas

Gratin de salsifis

Yaourt nature sucré Bio



Cake chocolat maison
 Nouveauté

Dîner

Céleri rémoulade

Colin sauce crustacé



Polenta crémeuse

Purée pomme Bio



Jeudi

Déjeuner

Carottes Bio rapées
 Local vinaigrette 

Cuisse de poulet façon
Tajine au miel et citron

Semoule

Emmental à la coupe

Fruit frais
 Frais

Dîner

Chou fleur cru sauce
cocktail

Rognons de bœuf sauce
moutarde

Purée de pommes de terre

Compote pomme fraise

Vendredi

Déjeuner

Concombre vinaigrette

Nems au poulet

Riz cantonnais

Fromage fondu Vache qui rit



Compote pomme rhubarbe
maison

Dîner

Tarte au fromage

Gratin d'endives au jambon

Crème dessert chocolat
noisette

Samedi

Déjeuner

Radis roses au beurre

Rôti de veau sauce poivre
vert

Courgettes tomate, oignons,
épices mexicaines

Camembert à la Coupe

Fruit frais
 Frais

Dîner

Taboulé menthe tomate

Boulettes de bœuf aux
oignons

Haricots beurre persillés

Yaourt lait entier Bio à la
 Local vanille 

Dimanche

Déjeuner

Terrine aux légumes

Poêlée de gésiers de volaille

Pommes de terre Bio sautées
 Local 

Tomme blanche à la coupe

Tarte au citron

Dîner

Salade coleslaw vinaigrette

Pizza Andalouse (chorizo,
volaille, poivrons)

Salade verte



Yaourt nature sucré Bio

