

MENU DU LUNDI 03 AVRIL AU DIMANCHE 09 AVRIL 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Champignons à la Grecque Steak Haché sauce aux Poivres, et sa Poêlée de légumes Chèvre Compote Maison</p>	<p>Velouté Epinard Emincé de poulet estragon Choux Romanesco Semoule Caramel</p>
MARDI	<p>Lasagnes Salade verte Conté Clémentines</p>	<p>Velouté d'Aubergines Museaux en Vinaigrette et sa Salade d'Haricots Verts Fromage Blanc Fruité</p>
MERCREDI	<p>Carottes Râpées Sauté de Canard à l'Orange et sa Semoule au Beurre Gouda Brassé à la Pêche</p>	<p>Crème Dubarry Tarte fine au Thon Batavia Crème à la Vanille</p> 
JEUDI	<p>Rôti de Porc à la Moutarde Pommes de Terre rôties et sa Salade Verte Maroilles Coupe d'Abricot</p>	<p>Soupe à l'Oignon Nouilles Sautées à l'Agneau et ses Petits Légumes Croquants Petits Suisses</p>
VENDREDI	<p>Poireaux vinaigrette Filet de Colin et sa Purée d'Epinard Munster Crème Brûlée</p> 	<p>Velouté de Courgettes Croque-Monsieur Maison et salade Salade de Fruits Frais</p> 
SAMEDI	<p>Terrine de Lapin aux Noisettes Coq au Riesling et ses Flageolets Mimolette Kiwis</p> 	<p>Crème de Tomates Escalope pannée et sa Julienne de légumes Flamby</p>
DIMANCHE	<p>MENU DE PÂQUES</p> 	<p>Potage de Légumes Escalope Viennoise Carottes Vichy Compote de Pomme</p>

Tous les potages sont enrichis au fromage frais.

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés de manière à présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulinsés prescrits médicalement. Il est possible que les fruits de saison soient inversés afin de garantir leur fraîcheur.