



MENUS SAINT JOSEPH

SEMAINE DU 14 AU 20 AVRIL 2025



	LUNDI 14 AVR.	MARDI 15 AVR.	MERCREDI 16 AVR.	JEUDI 17 AVR.	VENDREDI 18 AVR.	SAMEDI 19 AVR.	DIMANCHE 20 AVR.
D E J U N E R	BETTERAVES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	POIREAU VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE	MACÉDOINE MAYONNAISE	ASPERGES VINAIGRETTE
	POULET SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES LÉGÈRES	STEAK HACHÉ AU BOEUF SAUCE AUX OIGNONS	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE SAUCE TOMATE	CASSOLETTE DE POISSON	RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX	AGNEAU PASCAL
	RIZ	SEMOULE PARFUMÉE	Frites	MACARONIS	ET SES PETITS LÉGUMES	RIZ PILAF	FLAGEOLETS AU THYM
	POÉLÉE DE LÉGUMES	AUX LÉGUMES	FROMAGE	AUX LÉGUMES	POLENTA CRÈMEUSE	CAROTTES	CAROTTES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS	LIEGEOIS CHOCOLAT	CLAFOUTIS À LA RHUBARBE	SALADE DE FRUITS FRAIS	POMME AU FOUR	SALADE DE FRUITS	TARTE FINE AUX POMMES MAISON ET GLACE
G O U T E R	CAKE PERDU AUX POIRES	RIZ AU LAIT	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	SMOOTHIE DU CHEF	CRÊPE AU SUCRE	BISCUIT EMBALLÉ	BISCUIT EMBALLÉ
	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE NAVETS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON DE LÉGUMES VERMICELLES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
D I N E R	FILET DE HARENG	JAMBON DE DINDE	BOUCHÉE DE LA MER	SALADE	OMELETTE AUX FINES HERBES	GRATIN DE PENNES	QUICHE LORRAINE
	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE	PURÉE DE BROCOLIS	CRUDITÉS VINAIGRETTE	PIEMONTAISE	BRUNOISE DE LEGUMES	AUX FROMAGES	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	CRÈME PISTACHE	ILE FLOTTANTE	YAOURT AROMATISE	NAPPÉ VANILLE	COMPOTE DE FRUITS

PÂQUES