

Menus

LUNDI 16 MARS

SALADE CASTRES
TERRINE DE LEGUMES MARCHE DE PROVENCE
PAVE AU POIVRE
SAUTE DE VEAU MARENGO
ENCORNET FARCI A LA SETOISE
RIZ SAFRANE
HARICOTS VERTS PERSILLES
COMPOTE POMME - RHUBARBE - FRAMBOISE
ENTREMET A LA PISTACHE

MARDI 17 MARS

CRAQUANTE AUX DEUX CHOUX
LENTILLES ESAÛ
TERRINE FORESTIERE
GIGOT D'AGNEAU
EMINCE DE FOIE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE
MOUSSELINE DE CELERI
HARICOTS BLANC A LA PAYSANNE
FORET NOIRE
MOUSSE A LA MANGUE

MERCREDI 18 MARS

SALADE CESAR
CONCOMBRE A LE CREME - CIBOULETTE
COPPA
LASAGNES BOLOGNAISES
SAUCISSE AU CANARD
TRIO DE LEGUMES
RIZ AU LAIT
FRAMBOISES A L'ANGLAISE

JEUDI 19 MARS

CRAQUANTE CAROTTE - HARICOTS VERTS
SOUFFLE AU FROMAGE
TERRINE DE JAMBON DE BOURGOGNE
SAUTE DE CHAPON AUX MARRONS
TEMPE DE PORC CONFITES
GRENAILLES RISSOLLEES
NAVETS BRAISES
MOELLEUX POIRE - CANNELLE
MOUSSE A LA MANDARINE

VENDREDI 20 MARS

SALADE INDIENNE
POMME DE TERRE AUX HARENGS
MOUSSE DE CANARD
DOS DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
PAUPIETTE DE VEAU AU COULIS
TAGLIATELLES AU BEURRE
BLETTES PERSILLEES
SALADE DE FRUITS FRAIS
FROMAGE BLANC AU COULIS

