

menu

du 18 au 22 mars 2019

lundi

Filet mignon de porc, sauce berrichonne
Gnocchis aux 4 fromages
Demi-coquelet grillé caramélisé au miel
Trio de légumes
Purée de potiron
Boulgour

mardi

Pain de viande et légumes
Poisson, beurre blanc citronné
Brochette mixed grill, marinade aux agrumes
Poêlée camarguaise
Panais glacés au miel et au thym
Riz au laurier

mercredi

Au bon plaisir
du chef

jeudi

Pichade de Menton
Barbajuans végétariens
Sauté de poulet au citron de Menton
Courgettes en sifflet rôties au miel,
paprika et sésame
Panaché de légumes oubliés
Pâtes trofies (185321)

vendredi

Râbles de lapin marinés
façon tandoori
Poisson, beurre nantais
Aubergines farcies
Crumble de poireaux
Julienne de légumes
à l'huile d'olives
Purée de carottes
et patates douces

FONDATION
JEANMOULIN