

Menus du

Du Lundi 03 au Dimanche 09 Mai 2021

Déjeuner

Dîner

Lundi
03

salade de tomates
Emincé de volaille aux épices douces
Semoule
Carottes persillées
Yaourt nature
Nectarine



Soupe minestrone
Œufs durs à la florentine
Pomme de terre vapeur
Riz au lait

Mardi
04

Saucisson et cornichons
Quenelle nature sauce tomate
Courgettes persillées
Riz basmati
Camembert
Poire



Potage paysan
Farfalles à la bolognaise
Purée de pêche

Mercredi
05

Salade verte
Escalope de veau haché au jus
Gratin de chou-fleur
Pomme de terre
Fromage blanc
Tarte au chocolat



Bouillon aux vermicelles
Filet de colin sauce vierge
(Escalope de dinde viennoise)
Lentilles mijotées
Crème caramel

Jeudi
06

Poireaux vinaigrette
Rôti de bœuf & ketchup
Petits pois mijotés
Carottes Vichy
Cantal
Cocktail de fruits au sirop



Soupe au pistou
Capelletti ricotta épinards
Purée de pomme coing

Vendredi
07

Salade coleslaw
Filet de lieu sauce basilic
(Escalope de veau haché au jus)
Tortis et râpé
Fondue d'aubergines
Yaourt nature
Fraises



Soupe de poisson, rouille et croutons
(Bouillon aux vermicelles)
Jambon blanc
Courgettes sautées
Boullgour
Tarte aux pommes

Samedi
08

Sardines à l'huile *(Poireaux vinaigrette)*
Sauté de veau marengo
Pommes noisettes
Haricots beurre
Saint-Nectaire
Ananas



Potage de légumes variés
Petits légumes farcis sauce tomate
Semoule
Liégeois au café

Dimanche
09

Emincé endives, pommes et noix
Sauté de dinde jus aux oignons
Poêlée méridionale
Tagliatelles
Yaourt nature
Paris Brest



Velouté de poireaux et pomme de terre
Pavé de colin sauce niçoise
(Escalope de dinde au jus)
Riz pilaf
Epinards béchamel
Compote de poire

L'équipe de **Garig** vous souhaite un bon appétit










Menus du

Du Lundi 10 au Dimanche 16 Mai 2021

Déjeuner

Dîner

<p>Lundi 10</p>	<p>Concombre sauce bulgare Daube de bœuf à l'orange Polenta Brocolis Coulommiers Flan caramel</p>		<p>Velouté de courgettes Quiche lorraine Haricots plats persillés Pêche</p>
<p>Mardi 11</p>	<p>Salade verte Aiguillettes de poulet jus au thym Petits pois mijotés Pommes de terre sautées Fromage blanc Madeleine marbré au chocolat</p>		<p>Bouillon aux vermicelles Filet de poisson pané et citron <i>(Escalope de veau haché au jus)</i> Poêlée de légumes Farfalles Compote pomme pruneaux</p>
<p>Mercredi 12</p>	<p>Pâté croute et cornichons Cappelletti aux 5 fromages et sauce tomate Yaourt nature Ananas au sirop</p>		<p>Potage crécy Omelette roulée aux fines herbes Haricots verts Riz basmati Nectarine</p>
<p>Jeudi 13</p>	<p>Tomates et mozzarella Rôti de dinde jus oignons et laurier Carottes Flageolets au thym Coulommiers Glace à la vanille</p>		<p>Potage cultivateur Escalope de veau haché au jus Purée de pomme de terre Liégeois au café</p>
<p>Vendredi 14</p>	<p>Feuilleté au fromage Filet de colin sauce citron <i>(Escalope de dinde viennoise)</i> Epinards béchamel Riz basmati Brie Fraises</p>		<p>Potage de légumes Jambon blanc Polenta Pois gourmands Flan au chocolat</p>
<p>Samedi 15</p>	<p>Maquereaux au vin blanc <i>(Betteraves vinaigrette)</i> Boudin noir Pomme de terre vapeur Mousseline de céleri Pont l'évêque Pastèque</p>		<p>Soupe à l'oignon gratinée Escalope de dinde basquaise Chou-fleur braisé Riz Barre pâtissière</p>
<p>Dimanche 16</p>	<p>Avocat vinaigrette Couscous garni Yaourt nature Pomme rôtie à la cannelle</p>		<p>Velouté choisy Filet de saumon sauce crème aneth <i>(Escalope de veau haché au jus)</i> Fondue de poireaux Macaronis Poire</p>

L'équipe de Garig vous souhaite un bon appétit



Menus du

Du Lundi 17 au Dimanche 23 Mai 2021

Déjeuner

Dîner

Lundi
17

Feuilleté au chèvre
Gardiane de bœuf
Courgettes sautées
Semoule
Edam
Fruit



Soupe à la normande
Pissaladière
(Escalope de veau haché au jus)
Salade de haricots verts
Flan caramel

Mardi
18

Céleri remoulade
Raviolis aux 4 fromages
et sauce tomate
Samos
Compote de pomme banane



Crème de courgette et vache qui rit
Omelette roulée aux fines herbes
Printanière de légumes
Riz créole
Semoule au lait

Mercredi
19

Melon
Escalope de poulet au jus
Haricots beurre à la tomate
Tortis et râpé
Comté AOC
Chou vanille



Bouillon aux vermicelles
Jambon blanc
Salade de lentilles
Salade de tomates
Compote de poire

Jeudi
20

Pâté de campagne et cornichons
Rôti de porc aux oignons
Carottes sautées
Pomme de terre
Camembert
Banane



Soupe de pois cassés
Tarte aux 3 fromages
Brocolis sautés
Compote pomme fraise

Vendredi
21

Salade de tomates et féta
Filet de colin sauce Orly
(Œuf durs)
Epinards sautés
Penne rigate
Carré de l'Est



Crème dubarry au gorgonzola
Chou farci
Riz basmati
Poire

Samedi
22

Betteraves vinaigrette
Joue de bœuf à la provençale
Frites
Rondelé ail et fines herbes
Fraises



Potage choisy
Croque monsieur
Haricots plats d'Espagne persillés
Crème vanille

Dimanche
23

Salade haricots verts, thon et olives
(Salade de haricots verts)
Filet de dorade sauce diéppoise
(Escalope de veau haché au jus)
Riz basmati
Navets confits à la tomate
Yaourt nature
Tarte aux abricots



Velouté de poireaux, carottes et pdt
Gratin de pâtes aux dés de jambon
Pêches au sirop

L'équipe de **Garig** vous souhaite un bon appétit










Menus du

Du Lundi 24 au Dimanche 30 Mai 2021

Déjeuner

Dîner

<p>Lundi 24</p>	<p>Croisillons du pêcheur <i>(Betteraves vinaigrette)</i> Emincé de volaille au curry Carottes Lentilles Camembert Nectarine</p>	<p>Potage cultivateur Paupiette de veau forestière Semoule Poêlée de légumes Liégeois au chocolat</p> 
<p>Mardi 25</p>	<p>Salade de tomates Sauté de bœuf aux oignons Pommes de terre sautées Haricots verts Yaourt nature Crème vanille</p>	<p>Soupe à l'oignon gratinée Quenelles de volaille sauce crème Jardinière de légumes Tortis et râpé Compote pomme abricot</p> 
<p>Mercredi 26</p>	<p>Duo de cœur de palmier et maïs Saucisse de Toulouse Purée de brocolis et pomme de terre Emmental Ananas</p>	<p>Velouté de léguminees Boulettes de bœuf à l'orientale Navets confits à la tomate Boullgour Fromage blanc aux fruits</p> 
<p>Jeudi 27</p>	<p>Concombres et féta Navarin d'agneau Semoule Poivrons confits à la tomate et ail Fromage blanc Eclair au chocolat</p>	<p>Soupe de poisson, rouille et croutons <i>(Bouillon aux vermicelles)</i> Cappellettis aux fromages et sauce tomate Banane</p> 
<p>Vendredi 28</p>	<p>Melon Filet de colin meunière <i>(Escalope de veau haché au jus)</i> Ratatouille maison Coquillettes et râpé Samos Glace au café</p>	<p>Potage tourangelle Risotto aux champignons & dés de volaille Flan caramel</p> 
<p>Samedi 29</p>	<p>Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Tagliatelles Petits pois au jus, Bleu Fraises</p>	<p>Velouté de champignons Pizza reine Poêlée de poivrons Gâteau de semoule</p> 
<p>Dimanche 30</p>	<p>Avocat, cœur de palmier et surimi <i>(Avocat vinaigrette)</i> Escalope de poulet façon coq au vin Courgettes persillées Polenta Yaourt nature Carré chocolat</p>	<p>Potage crécy Croque-Monsieur Salade de lentilles Crème vanille</p> 

L'équipe de Garig vous souhaite un bon appétit