

Menus de mai Vacances



lundi 20 avril



mardi 21 avril



jeudi 23 avril

vendredi 24 avril



lundi 27 avril

mardi 28 avril

jeudi 30 avril

vendredi 01 mai

Concombres à la Grecque

Salade Niçoise

Salade de Mesclun, Tomates
Cerises, Oignons Rouges et
Fêta

Sauté de Canard

Navarin d'Agneau

Rosbeef, Sauce à l'Echalote

Navets Glacés

Macaronis BIO 

Frites

Saint Nectaire

Camembert à 45%MG

Yaourt Nature BIO 

Crêpes au Sucre

Banane

Cocktail de Fruits



lundi 04 mai

mardi 05 mai

jeudi 07 mai

vendredi 08 mai

Salade Verte, Vinaigrette

Salade de Perles Marine

Tomate Mozzarella Vinaigrette

Noix de Veau Rôtie

Braisé de Jumeau de Bœuf

Sauté de Porc aux Olives

Gnocchis

Purée de Carottes

Courgettes Gratinées

Rouy

Bleu d'Auvergne

Emmenthal

Ananas au Sirop

Pastèque 

Génoise à la Gelée de Fruits
Rouges



Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique
Recettes sur la thématique " Continent"



Bon Château *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN