

CENTRE D'ACCUEIL DE JOUR CAP AVENIR

Du 03 au 07 février 2025

LUNDI

SALADE DE PDT ET CÂPRES
BLANQUETTE DE VEAU
CAROTTES
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

MARDI :

CHOU BLANC VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC/ RÔTI DINDE SAUCE
MOUTARDE
PRINTANIÈRE DE PETITS POIS
FROMAGE

Crêpe de la Chandeleur



MERCREDI

POTAGE PARMENTIER
POULET FERMIER RÔTI AU THYM
RISOTTO DE CHOU FLEUR
FROMAGE
CRÈME AU CHOCOLAT

JEUDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

*Salade de riz, maïs,
cornichon vinaigrette
Oeufs florentine
Compote de fruits*



VENDREDI:

CAROTTES RAPEES
PÂTES AU SAUMON
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

SAMEDI

SALADE COMPOSÉE À L'AVOCAT
PIZZA AU POULET MAISON
SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON

Du 10 au 14 février 2025

LUNDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Salade de fond d'artichaut

*Lasagnes épinards, chèvre, crème fraîche
et gruyère*

Fromage

Gâteau au citron



MARDI:

POTAGE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME
BOULGOUR AUX LÉGUMES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

ENDIVES AUX POMMES
CHOUROUTE GARNIE (PORC ET
DINDE)
(PLAT COMPLET)
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

JEUDI

COLESLAW
CABILLAUD AU CITRON
ENDIVES BRAISÉES
FROMAGE
SEMOULE AU LAIT

VENDREDI

POTAGE
OSSO BUCCO
PÂTES
POIRE CUITE

Du 17 au 21 février 2025

LUNDI

CHOU BLANC RAISIN SEC
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MARDI :

TABOULÉ
ENDIVES AU JAMBON
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI: aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Potage de légumes

Quiche chèvre et épinards

Salade verte

Fromage

Crème au chocolat



JEUDI

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
COUSCOUS POULET/ LÉGUMES/ POIS
CHICHES
(PLAT COMPLET)
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

SALADE DE RIZ
FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE
GRATIN DE CHOU FLEUR
YAOURT
TARTE AUX POIRES