



# Menus SEMAINE

02 Septembre 2024  
au  
08 Septembre 2024

## CARTE DE REMPLACEMENT

Steak haché, omelette,  
Jambon blanc,  
filet de limande

Pommes de terre vapeur,  
Haricots verts, frites

Fromage blanc, compote,  
fruits de saison



lundi 2 septembre 2024



### Déjeuner

Taboulé à la tomate, raisin sec et menthe  
fraîche

Tomates à l'échalote et au persil

Blanquette de dinde

Jardinière de légumes

Filet de limande, sauce poulette

Semoule

Plateau de fromages

Duo de melon

Mousse de lait vanillé & sauce au chocolat

mardi 3 septembre 2024



### Déjeuner

Carpaccio de betterave à l'échalote

Œuf dur mimosa, thon et radis rose

Emincé de boeuf à la provençale

Courgettes fraîches sautées à l'ail

Filet de saumon, sauce à l'oseille

Tagliatelles

Plateau de fromages

Cake au cacao et piment d'Espelette

Pêche au sirop à la crème, coulis de  
framboise & chantilly

mercredi 4 septembre 2024



### Déjeuner

Salade de haricots verts à l'échalote

Salade Arlequin (Tomate, batavia, maïs,  
poivron)

Colombo de porc

Petits pois aux oignons et persil

Risotto crémeux aux courgettes, tomates,  
mozzarella & pesto rouge

Riz créole

Plateau de fromages

Tarte au citron meringuée

Abricots frais à l'infusion verveine menthe

jeudi 5 septembre 2024



### Déjeuner

Carottes râpées à la ciboulette

Salade de pois chiches au thon, tomate,  
poivron & oignon

Filet de merlu aux groseilles

Blettes campagnardes

Andouillette de Troyes, jus de porc aux  
graines de moutarde

Frites

Plateau de fromages

Crème bavaroise menthe et coulis de  
framboise

Salade de fruits d'été

vendredi 6 septembre 2024



### Déjeuner

Pâté de lapin et cornichon

Concombre à l'orange, graines de sésame et  
vinaigrette asiatique

Steak haché au poivre vert

Tomates provençales

Beignets de calamars, sauce mayonnaise au  
curry

Poelée de pommes grenailles

Plateau de fromages

Coupe de glace à la vanille et au café

Compote pomme pêche

samedi 7 septembre 2024



### Déjeuner

Pastèque

Salade de pommes de terre sauce caesar

Croustade aux quenelles, champignons et  
au parmesan

Purée aux carottes fraîches

Cuisse de poulet à la crème d'ail

Haricot coco à la sauge

Plateau de fromages

Moelleux au yaourt et aux fruits rouges

Pomme cuite, gelée de groseilles

dimanche 8 septembre 2024



### Déjeuner dominical

Crevettes façon ceviche de Camaron

Tarte fine à la tomate

Rôti de veau et son jus court

Haricots verts persillés

Dos de cabillaud, concassé de tomate au  
basilic

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Couronne à la crème au chocolat, noisettes  
caramélisées et fleur de sel

Île flottante

Bon  
Appétit 

jeudi 5 septembre 2024



Dîner

Potage minestrone au bouillon de volaille  
Cassolette de moules au cidre haricots  
verts  
Plateau de fromages  
Crème de caramel

Petit déjeuner



Le Classique

Café ou Thé ou Chocolat et Lait  
Beurre et Confiture  
Pain frais ou Pain de mie ou Biscotte  
**OU**

Le Gourmet

Café ou Thé ou Chocolat et Lait  
Beurre et Confiture

lundi 2 septembre 2024



Dîner

Soupe à la tomate et au céleri parfumée au  
basilic  
Petit farci au bœuf  
Plateau de fromages  
Assiette de fruit frais



vendredi 6 septembre 2024



Dîner

Potage parisien  
Quiche au chèvre Salade verte  
Plateau de fromages  
Cake à la noix de coco

Carte de remplacement



Steak haché  
Omelette  
Jambon blanc  
Filet de limande  
Pommes de terre vapeur  
Haricots verts  
Frites  
Fromage blanc

mardi 3 septembre 2024



Dîner

Potage de légumes  
Quiche feuilletée aux poivrons et chorizo  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Compote de pommes et framboises



samedi 7 septembre 2024



Dîner

Potage de légumes  
Pudding aux courgettes, tomates, lardons  
et emmental  
Plateau de fromages  
Tarte aux pommes

Carte des Vins



½ vin rouge Bordeaux  
¼ vin rouge Bordeaux  
Verre vin rouge Bordeaux  
Château Villambis  
Château Moulin de Graves (St Emilion)  
Les Petits Ardouins  
(Côte de Bordeaux 2012)  
Château Des Gravières (Graves 2015)  
Château Landereau  
(Entre-deux-Mers 2015 blanc)

mercredi 4 septembre 2024



Dîner

Bouillon aux petits légumes et vermicelles  
Omelette paysane Salade verte  
Plateau de fromages  
Faisselle coulis de framboises



dimanche 8 septembre 2024



Dîner

Potage aux poireaux, pomme de terre et  
bouillon de volaille  
Gnocchis à la parisienne au jambon fumé  
Plateau de fromages  
Salade de fruits d'été



*L'équipe des Jardins d'Arcadie  
vous remercie et vous souhaite  
un bon appétit !*



Jus d'orange et Croissant

Compote  
Fruits de saison

Château Real Martin  
(Côte de Provence 2017 rosé)  
Champagne Jacquart Brut

