

MENU SEMAINE 21 au 27 novembre - SAISON AUTOMNE

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

Déjeuner

Potage ou entrée
Lasagne de bœuf
Salade
Chariot de fromages
Salade de fruits ou fruits
Café ou thé

Chou-fleur vinaigrette ou potage
Poisson vapeur
Purée de pommes de terre
Chariot de fromages
Pruneaux au vin ou fruits
Café ou thé

Carottes râpées ou potage
Boudin aux pommes
Chariot de fromages
Flan vanille ou fruits
Café ou thé

Repas à thème



Dîner

Potage
Poêlée lyonnaise
Chariot de fromages
Entremets vanille ou fruits
Tisane

Potage
Clafoutis de légumes, salade
Chariot de fromages
Yaourt aromatisé ou fruits
Tisane

Potage
Tarte aux oignons, salade
Chariot de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

Potage
Gratin de poireaux
Chariot de fromages
Compote ou fruits
Tisane

VENDREDI 25

SAMEDI 26

DIMANCHE 27

Déjeuner

Potage ou entrée
Poisson du marché
Purée de carottes
Chariot de fromages
Fromage blanc ou fruits
Café ou thé

Potage ou entrée
Paupiette de volaille braisée
Jardinière de légumes
Chariot de fromages
Glace ou fruits
Café ou thé

Mousse de canard ou potage
Rôti de veau
Choux Bruxelles poêlés
Chariot de fromages
Parfait au caramel ou fruits
Café ou thé

Validé par la Diététicienne
Mme Patricia GALLET



Dîner

Potage
Croque-monsieur, Salade
Chariot de fromages
Onctueux chocolat ou fruits
Tisane

Potage
Riz au lait
Chariot de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

Potage
Pommes de terre sauce tartare
Chariot de fromages
Café liégeois ou fruits
Tisane



Viande origine France