Joséphine Normand
RESIDENCE

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent…

du 03 Aout au 09 Aout 2020

LUNDI	3	TERRINE DE LEGUMES/ MAYONNAISE MERGUEZ/BOULETTE AGNEAU LEGUMES COUSCOUS SEMOULE FRUIT	POTAGE AUX LEGUMES SALADE RIZ AU SURIMI DEMI SEL SALADE DE FRUITS DU VERGER
MARDI	4	TOMATES EN SALADE TETE DE VEAU RAVIGOTTE POMMES VAPEUR COMPOTE AUX 2 FRUITS	POTAGE AU POTIRON RAVIOLIS/ SALADE CAMEMBERT YAOURTS AUX FRUITS
MERCREDI	5	MAQUERAUX/ SALADE CUISSE DE PINTADE POMMES PAILLASSON FRUIT	POTAGE AUX LEGUMES JAMBON CHOUX FLEUR FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES
JEUDI	6	TABOULE SAUTE DE PORC HARICOTS BEURRES LIEGEOIS GLACE	POTAGE OMELETTE AUX POMME DE TERRE CAMEMBERT FRUIT
VENDREDI	7	CONCOMBRES MOULES FRITES PRUNEAUX	POTAGE AUX LEGUMES ROTI DE DINDE FROID COURGETTES PROVENCALES SAINT PAULIN SEMOULE AU LAIT
SAMEDI	8	SAUCISSON A L'AIL BŒUF JEUNES CAROTTES FRUIT	POTAGE AU CRESSON QUICHE/ SALADE ST BRICET FLAN NAPPE CARAMEL
DIMANCHE	9	FOIE GRAS EPAULE D'AGNEAU ROTIE PETITS POIS SAINT NECTAIRE VACHERIN GLACE	POTAGE A LA TOMATE CORDON BLEU TOMATES PROVENCALES CAMEMBERT FRUIT

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE DIFFERENTS ELEVAGES
DE FRANCE OU DE L'UNION EUROPEENNE
Les menus sont suceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard