

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 29 Avril au 5 Mai 2024

LUNDI 29

JAMBON PERSILLÉ
TOMATE FARCIE
RIZ
MIMOLETTE
FRUIT

POTAGE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
SAINT MORET
CREME CAFÉ

MARDI 30

BETTERAVES
CHOUCROUTE GARNIE
EMMENTAL
POIRE AU VIN

POTAGE
BEIGNET DE POISSON
SEMOULE SAUCE TOMATE
FROMAGE AIL ET FINES HERBES
COMPOTE AUX 2 FRUITS

MERCREDI 1

Férié

BOUCHÉE A LA PARISIENNE
SAUTÉ DE CANARD
NAVETS
FROMAGE DE CHEVRE
POIRIER

POTAGE
TARTE AUX CHAMPIGNONS,
GRUYERE ET LARDONS
CAMEMBERT
SEMOULE AU CAMEL

JEUDI 2

CONCOMBRES
BOUDIN
PURÉE maison
PETIT SUISSE
POMME CUITE

POTAGE
ŒUF DUR
CHOUX FLEUR GRATINÉ
FRAIDOU
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

VENDREDI 3

TOMATE EN SALADE/MAIS
MOULES
FRITES
YAOURT
MOUSSE CHOCOLAT

POTAGE
ENDIVE AU JAMBON
CAMEMBERT
SALADE DE FRUITS EXOTIQUE

SAMEDI 4

ASPERGES
ESCALOPE PANÉE
HARICOTS BEURRE
SAINT FLORENTIN
FRUIT

POTAGE
SALADE DE BŒUF /
POMME DE TERRE
FROMAGE AUX NOIX
PAMPLEMOUSSE AU JUS

DIMANCHE 5

RIELLETES
CIVET DE LAPIN
JARDINIÈRE
LANGRES
TARTE AMANDINE

POTAGE
CHIPOLATAS
LENTILLES
VACHE QUI RIT
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGE DE FRANCE

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produit décongelé

Joséphine
Normand
RESIDENCE

LA DIÉTÉTICIENNE,
S.Chevillard