

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 6 Mai au 12 Mai 2024

LUNDI

6

MACEDOINE MAYONNAISE
TOMATE FARCIE maison
RIZ
YAOURT NATURE
FRUIT

POTAGE
SALADE DE POMME DE TERRE/ FILETS DE HARENGS
CHANTENEIGE
COMPOTE AUX 2 FRUITS

MARDI

7

TOMATE EN SALADE
FOIE PERSILLÉ
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
SAINT FLORENTIN
POMME CUITE

POTAGE
GRATIN DE COURGETTES/JAMBON
GRUYERE
CAMEMBERT
YAOURT AUX FRUITS

MERCREDI

8

Victoire 1945
Férié

AVOCAT AUX CREVETTES
CUISSÉ DE PINTADE
JARDINIÈRE DE LEGUMES
SOUMAINTRAIN
MOKA

POTAGE
QUENELLES
COTES DE BETTES GRATINÉES
SIX DE SAVOIE
SALADE DE FRUITS

JEUDI

9

Ascension
Férié

ASPERGES MAYONNAISE
JAMBON CHABLISIENNE
POMMES DAUPHINES
LANGRES
CLAFOUTIS

POTAGE
ŒUF SAUCE BECHAMEL
EPINARDS
SAINT MORET
FRUIT

VENDREDI

10

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
DOS DE COLIN A LA CREME SAFRANÉE
RIZ
BLEU
PRUNEAUX

POTAGE
TARTE AUX POIREAUX maison
SALADE FAH/MR
CAMEMBERT
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI

11

MOUSSE DE FOIE
BŒUF BRAISÉ
CAROTTES PERSILLÉES
CHEVRE
FRAISES AU SUCRE/ CHANTILLY

POTAGE
ENDIVES AU JAMBON
VACHE QUI RIT
GÉLIFIÉ AU CAFÉ

DIMANCHE

12

DUO DE CAROTTE CÉLERI
EPAULE D'AGNEAU ROTIE
FLAGEOLETS
CHAOURCE
CHAUSSON AUX POMMES

POTAGE
ROTI DE DINDE FROID
CHOUX FLEURS GRATINÉS
CAMEMBERT
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
RÉSIDENCE

LA DIÉTÉTICIENNE,
S.Chevillard