

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
SEMAINE DU 10 AU 16 AVRIL 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	Betteraves vinaigrette à l'ancienne	Carottes râpées	Rillettes et cornichons	Salade fromagère aux croûtons	Macédoine de légumes	Salade de tomates	Salade de chèvre chaud
	Bouchées à la reine	Brochette de poisson blanc sauce beurre blanc	Poulet rôti	Langue de bœuf sauce piquante	Poisson du jour	Rôti de dindonneau au jus	Râble de lapin à la moutarde
	Riz	Brocolis	Haricots verts	Gratin de céleri	Purée de pois cassés	Penne	Navets braisés
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Corbeille de fruits	Chou vanille	Salade d'agrumes	Abricots au miel	Corbeille de fruits	Liégeois au café	Gâteau Basque
	Corbeille de fruits						
DÎNER	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
	Hachis de bœuf Méditerranéen	Blanc de dinde, sauce crème	Tortilla	Torsades carbonara	Quenelle de veau sauce tomates	Filet de harengs	Tarte aux fromages
	Semoule aux raisins	Pommes de terre en robe des champs	Mesclun de salade	Corbeille de fruits	Poêlée de légumes	Pommes à l'huile	Salade verte
		Corbeille de fruits	Compote		Crème dessert pralinée	Ananas au sirop	Entremets vanille et copeaux de chocolat

La viande de bœuf est de catégorie race à viande

Les viandes de veau, d'agneau, de porc, la volaille sont de catégorie label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou autres événements imprévus liés à la fabrication des repas.

