

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
SEMAINE DU 27 MARS AU 02 AVRIL 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	Salade de tomates et maïs	Terrine de légumes sauce blanche	Croissant Dubarry	Concombre à la crème	Andouille et cornichons	Sardine à l'huile	Salade de gésiers de volaille
	Sauté de dinde forestière	Filet de colin à l'oseille	Joue de bœuf aux olives	Fricassée de porc à l'estragon	Poisson du jour	Veau Marengo	Cuisse de canette à l'orange
	Riz	Pommes en robe des champs	Ratatouille	Carottes	Semoule	Printanière de légumes	Haricots beurre
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Mousse au citron	Corbeille de fruits	Ananas caramélisé	Tarte abricot et fromage blanc	Corbeille de fruits	Entremets café	Moelleux au chocolat crème anglaise
	Corbeille de fruits						
DÎNER	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
	Flan de légumes	Assiette de charcuterie	Coquillettes bolognaise	Jambon blanc	Légumes sautés à la volaille	Quenelles de brochet sauce aurore	Tarte aux oignons
	Faiselle	Salade de crudités	Corbeille de fruits	Pommes de terre en robe des champs crème ciboulette	Purée de petits pois	Corbeille de fruits	Salade verte
	Semoule au lait		Compote	Liégeois vanille		Cocktail de fruits au sirop	

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.

