

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE  
SEMAINE DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	Chou blanc aux raisins	Terrine de campagne	Terrine de légumes	Concombres vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Sardine à l'huile	Salade d'endives au bleu et noix
	Rôti de porc au jus	Blanquette de la mer	Poulet rôti	Raclette (pommes de terre, charcuterie, salade)	Poisson du jour	Coq au vin	Joue de bœuf aux olives
	Lentilles	Fondue de poireaux	Frites	Vin blanc de Savoie	Semoule	Poelée de topinambourgs	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	Tarte aux quesches	Entremets vanille	Corbeille de fruits	Crème caramel	Corbeille de fruits	Forêt noire
		Corbeille de fruits					
DÎNER	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
	Tomates farcies (Riz)	Pâtes aux dés de volaille	Poisson pané et citron	Endives au jambon Salade verte	Quenelle de veau sauce nantua	Quiche Lorraine	Omelette au fromage
	Pêche aux amandes	Crème dessert au chocolat	Purée de potiron	Faiselle au coulis de fruits	Printanière de légumes	Salade verte	Epinards
		Salade de fruits frais		Compote	Mousse citron	Corbeille de fruits	

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.

