

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
SEMAINE DU 04 AU 10 DECEMBRE 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	Salade du pêcheur*	Concombre sauce au yaourt	Carottes râpées	Rosette et cornichons	Tomate vinaigrette	Poireaux mimosa	Salade verte aux crevettes
	Poulet à la normande	Filet de hoki sauce hollandaise	Blanquette de veau	Emincé de dinde à la moutarde	Moules	Rognons sauce madère	Cassoulet (saucisse fumée, saucisson à l'ail, manchons de canard)
	Petits pois aux oignons	Polenta	Riz	Gratin de céleri	Frites	Pommes vapeur	
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Corbeille de fruits	Crème chocolat orange	Corbeille de fruits	Crème dessert pralinée	Poire au chocolat	Corbeille de fruits	Tarte tatin
		Corbeille de fruits					
DÎNER	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
	Cannellonis gratinés Salade verte	Pomme de terre en robe des champs et jambon blanc Salade verte	Omelette aux champignons Salade d'endives	Tarte aux oignons Salade verte	Gratin de coquillettes au jambon	Compoté de choux de Bruxelles au poulet	Filet de hareng Pommes à l'huile
	Liegeois café	Corbeille de fruits	Semoule au lait au caramel	Salade de fruits frais	Petits suisses aux fruits (2)	Ananas au sirop	Faisselle au miel

* Salade du pêcheur : thon, pommes de terre, olives noires, mayonnaise

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.

