

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
SEMAINE DU 02 AU 08 OCTOBRE 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	Tomates, maïs vinaigrette	Terrine de campagne	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Salade d'endives au bleu	Pomelos	Salade de chèvre chaud
	Sauté de volaille à la moutarde	Tomates farcies	Moules	Rôti de porc au thym	Filet de poisson au four	Tajine de volaille	Rôti de bœuf
	Purée de pommes de terre	Riz	Frites	Poelée forestière	Gratin de courgettes		Gratin dauphinois
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Crème dessert pralinée	Corbeille de fruits	Pomme au four à la cannelle	Salade de fruits frais	Liégeois chocolat	Corbeille de fruits	Tarte fine aux pommes et boule de glace
	Corbeille de fruits						
DÎNER	Potage maison	Anniversaires : Menu du chef	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
	Endives au jambon		Poisson pané et citron	Pâtes aux dés de volaille	Gratin de chou fleur à l'auvergnate	Tarte méditerranéenne	Omelette au fromage
	Compote		Ratatouille	Fromage blanc et sa confiture	Pruneaux au sirop	Salade verte	Salade verte
		Corbeille de fruits			Entremets vanille	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.

