

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
Du Lundi 22 au Dimanche 28 Octobre 2018 :

LUNDI MIDI
Mesclun et maïs en vinaigrette
Omelette aux herbes
Haricots verts persillés
Plateau de fromages et laitages
Roulé à la confiture

MARDI MIDI
Champignons à la grecque
Filet de hoki sauce bordelaise
Pommes vapeur
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

MERCREDI MIDI
Concombres sauce bulgare
Foie de veau persillé
Poêlée de légumes
Plateau de fromages et laitages
Moelleux au citron

JEUDI MIDI
Crème de légumes / Sardine à l'huile / Œuf dur mayonnaise
Choucroute alsacienne
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais

VENDREDI MIDI
Crêpes râpées au citron / Andouille / Œuf dur mayonnaise
Moules marinières
Frites
Plateau de fromages et laitages
Panna cotta au caramel

SAMEDI MIDI
Salade au chèvre / Taboulé / Œuf dur mayonnaise
Sauté de dinde à la crème
Petits pois carottes
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

DIMANCHE MIDI
Asperges / Part de quiche / Œuf dur mayonnaise
Rôti de bœuf
Tagliatelles au beurre
Plateau de fromages et laitages
Charlotte au chocolat

LUNDI SOIR
Soupe à l'oignon
Pizza feuilletée du chef
Salade verte
Fruit de saison

MARDI SOIR
Potage maison
Tomate farcie
Timabale de riz
Clafoutis du chef

MERCREDI SOIR
Potage maison
Coquillettes au thon
Fruit de saison

JEUDI SOIR
Potage maison
Œufs sauce mornay
Epinards
Poire au vin

VENDREDI SOIR
Potage maison
Endives au jambon
Tarte aux pommes

SAMEDI SOIR
Potage maison
Lasagnes
Salade verte
Ananas au sirop

Soupe à l'oignon
Potage maison
Gratin de potimarron aux lardons et champignons à la crème
Fruit de saison

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 évènements imprévus liés à la fabrication des repas.

