

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE Du Lundi 12 au Dimanche 18 Novembre 2018 :

LUNDI MIDI

Carottes râpées / Part de pizza / Œuf dur mayonnaise

Foie de boeuf au vinaigre balsamique

Haricots blancs à la tomate Plateau de fromages et laitages

Banane

MARDI MIDI

Salade de mâche aux croûtons / Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise Filet de poisson meunière au citron Haricots verts en persillade Plateau de fromages et laitages Tarte aux pommes

MERCREDI MIDI

Salade verte au bleu / Houmous / Œuf dur mayonnaise

Bœuf bourguignon et ses carottes

Plateau de fromages et laitages Abricot pâtissier

JEUDI MIDI : Beaujolais nouveau

BUFFET

VENDREDI MIDI

Champignons crus au yaourt / Tartine au fromage / Œuf dur mayonnaise Poisson selon arrivage Salsifis braisés Plateau de fromages et laitages Fruit de saison

SAMEDI MIDI

Céleri rémoulade / Sardine à l'huile / Œuf dur mayonnaise Poulet rôti grillé aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Plateau de fromages et laitages Fruit de saison

DIMANCHE MIDI

Salade de cœurs d'artichaut / Jambon blanc / Œuf dur mayonnaise Blanquette de veau à l'ancienne Timbale de riz et endives à la crème Plateau de fromages et laitages Forêt noire

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

LUNDI SOIR

Potage maison

Gratin de cardons aux dés de volaille

Pudding

MARDI SOIR

Potage maison

Cake au thon, aux olives et crudités

Fruit de saison

MERCREDI SOIR

Potage maison

Chou fleur en béchamel aux dés de volaille

Fruit de saison

JEUDI SOIR

Potage maison

Endives au jambon gratinées

Fruit de saison

VENDREDI SOIR

Potage maison

Gratin de pâtes aux lardons

Panna cotta au coulis de fruits

SAMEDI SOIR

Potage maison

Poisson à la florentine

Semoule au lait

DIMANCHE SOIR

Potage maison

Chou farci

Fruit de saison





Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou autres évènements imprévus liés à la fabrication des repas.