

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE Du lundi 12 au dimanche 18 Mars 2018

LUNDI MIDI

Salade composée
Couscous boulette merguez
Semoule et légumes couscous
Plateau de fromage et laitages
Salade de fruits frais

LUNDI SOIR

Potage maison
Quiche lorraine
Salade verte
Plateau de fromage et laitages
Entremet pistache

MARDI MIDI

Salade piémontaise
Poisson du jour
Brocolis
Plateau de fromage et laitages
Fruit de saison

MARDI SOIR

Potage maison
Filet de hareng
Pommes à l'huile
Plateau de fromage et laitages
Compote pomme pêche

MERCREDI MIDI

Endives aux noix
Bœuf au paprika
Macaronis au beurre
Plateau de fromage et laitages
Clafoutis aux fruits

MERCREDI SOIR

Soupe à l'oignon
Crumble de chou fleur au chèvre
Plateau de fromage et laitages
Fruit de saison

JEUDI MIDI

Terrine de campagne
Foie de bœuf persillé
Purée de carottes
Plateau de fromage et laitages
Salade d'oranges

JEUDI SOIR

Potage maison
Quenelles gratinées
Salade verte
Plateau de fromage et laitages
Flan au caramel

VENDREDI MIDI

Carottes Râpées
Moules sauce Poulette
Frites
Plateau de fromage et laitages
Fruit de saison

VENDREDI SOIR

Potage maison
Poêlée meridionale
aux dés de jambon
Plateau de fromage et laitages
Pain perdu

SAMEDI MIDI

Œuf mayonnaise
Rôti de porc échine au jus
Pâtes aux légumes
Plateau de fromage et laitages
Banane au chocolat

SAMEDI SOIR

Potage maison
Duo de choux braisés aux lardons
Plateau de fromage et laitages
Semoule au lait

Aperitif

DIMANCHE MIDI

Assiette de jambon cru
Pintade sauce suprême
Petits pois à la française
Plateau de fromage et laitages
Ambassadeur

DIMANCHE SOIR

Potage maison
Terrine de poisson chaude
Haricots verts
Plateau de fromage et laitages
Fruit frais et biscuit sec

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.

