

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE Du lundi 09 au dimanche 15 avril 2018

LUNDI MIDI

Pamplemousse au sucre
Foie de bœuf persillé
Epinards à la crème
Plateau de fromages et laitages
Cocktail de fruits

LUNDI SOIR

Potage maison
Gnocchis à la Romaine
Plateau de fromages et laitages
Mousse fraise

MARDI MIDI

Mousse de foie
Poisson du jour
Farfalles
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

MARDI SOIR

Potage maison
Pizza mozzarella du chef
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Entremet pistache

MERCREDI MIDI

Carottes râpées au citron
Duo de saucisses et merguez
Purée de pommes de terre
Plateau de fromages et laitages
Roulé à la confiture

MERCREDI SOIR

Soupe à l'oignon
Tarte aux légumes
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

JEUDI MIDI

Sardines à l'huile
Normandin de veau
Polenta
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

JEUDI SOIR

Potage maison
Croque monsieur
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Compote pomme framboise

VENDREDI MIDI

Radis beurre
Moules
Frites
Plateau de fromages et laitages
Ananas au sirop

VENDREDI SOIR

Potage maison
Gratin de poireaux à l'émincé de volaille
Plateau de fromages et laitages
Génoise aux fruits

SAMEDI MIDI

Salade de riz au thon
Cordon bleu
Haricots beurre
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais

SAMEDI SOIR

Potage maison
Jambon blanc et ses coquillettes
Plateau de fromages et laitages
Pomme au four

Aperitif

DIMANCHE MIDI

Terrine de légumes mayonnaise
Faux-filet rôti
Pommes sautées beurre maître d'hotel
Plateau de fromages et laitages
Fondant au chocolat et crème anglaise

DIMANCHE SOIR

Potage maison
Poisson pané
Poêlée campagnarde
Plateau de fromages et laitages
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 événements

