

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
Du Lundi 04 au Dimanche 10 Mars 2019

LUNDI MIDI

Poireaux vinaigrette / Taboulé / Œuf dur mayonnaise

Poulet rôti aux herbes de Provence

Gratin dauphinois
Plateau de fromages et laitages
Œufs au lait au caramel

MARDI MIDI - MARDI GRAS

Concombres vinaigrette / Salade de lentilles / Œuf dur mayonnaise
Blanquette de la mer
Légumes blanquette
Plateau de fromages et laitages
Beignet au sucre

MERCREDI MIDI

Salade coleslaw / Mortadelle, cornichon / Œuf dur mayonnaise
Bœuf bourguignon
Carottes braisées
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais

JEUDI MIDI

Salade d'endives vinaigrette / Salade de petits pois / Œuf dur mayonnaise

Choucroute garnie

Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

VENDREDI MIDI

Macédoine de légumes / Jambon blanc / Œuf dur mayonnaise
Poisson du jour
Riz basmati
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

SAMEDI MIDI

Carottes râpées / Part de pizza / Œuf dur mayonnaise

Spaghetti bolognaise

Plateau de fromages et laitages
Compote meringuée

Apéritif

DIMANCHE MIDI

Salade aux foies de volaille / Salade de perles / Œuf dur mayonnaise
Emincé de veau aux champignons
Haricots verts à l'ail
Plateau de fromages et laitages
Tarte aux pralines

LUNDI SOIR

Potage maison

Endives au jambon

Fruit de saison

MARDI SOIR

Potage maison
Rôti de porc au jus
Polenta crémeuse
Fruit de saison

MERCREDI SOIR

Potage maison
Tourte au Maroilles
Salade verte
Mousse café

JEUDI SOIR

Potage maison

Cassolette de fruits de mer et ses légumes

Pruneaux au thé

VENDREDI SOIR

Bal costumé = BUFFET

SAMEDI SOIR

Potage maison

Clafoutis de légumes

Mousse au chocolat au lait

DIMANCHE SOIR

Bouillon vermicelles
Hachis de potiron
Salade frisée
Crème dessert vanille

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.

