

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
Du Lundi 13 au dimanche 19 janvier 2020 :

LUNDI MIDI

Buffet anti-gaspillage
Crêpinette de porc
Brunoise de légumes
Plateau de fromages et laitages
Entremets chocolat

MARDI MIDI

Carottes rapées vinaigrette / Saucisson beurre / Œuf dur mayonnaise
Brandade de poisson
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

MERCREDI MIDI

Betteraves mimosa / Terrine de légumes / Œuf dur mayonnaise
Cassoulet
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

JEUDI MIDI

Salade verte aux noix / Quiche lorraine / Œuf dur mayonnaise
Rôti de bœuf
Petits pois carottes
Plateau de fromages et laitages
Fromage blanc au coulis

VENDREDI MIDI

Concombres vinaigrette / Salade de lentilles / Œuf dur mayonnaise
Saumonette
Poireaux
Plateau de fromages et laitages
Gâteau moelleux à l'ananas

SAMEDI MIDI

Salade coleslaw / Pâté en croûte / Œuf dur mayonnaise
Hachis parmentier
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Cocktail de fruits

Apéritif

DIMANCHE MIDI

Cœurs de palmier / Mousse de canard / Œuf dur mayonnaise
Poule au pot et ses légumes
Plateau de fromages et laitages
Tarte au citron

LUNDI SOIR

Soupe à l'oignon
Bouchée diéppoise et son riz
Fruit de saison

MARDI SOIR

Potage maison
Omelette parmentière
Salade d'endives
Compote de fruits

MERCREDI SOIR

Potage maison
Gratin de chou-fleur au jambon
Muffin

JEUDI SOIR

Potage maison
Roulé de volaille farci aux herbes
Epinards
Compote

VENDREDI SOIR

Potage maison
Quiche aux légumes, salade verte
Fruit de saison

SAMEDI SOIR

Potage maison
Poêlée de légumes à l'émincé de volaille
Faisselle au miel

DIMANCHE SOIR

Bouillon vermicelles
Feuilleté à la viande, salade verte
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 imprévus liés à la fabrication des repas.

