

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
Du Lundi 27 au Dimanche 02 février 2020 :

LUNDI MIDI
<p>Buffet anti-gaspillage</p> <p>Foie de bœuf à la vénitienne</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Coupe poires et amandes</p>

LUNDI SOIR
<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Flan au fromage, salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>

MARDI MIDI
<p>Salade coleslaw / Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saumonette à l'oseille</p> <p>Epinards</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Fruit de saison</p>

MARDI SOIR
<p>Potage maison</p> <p>Bruschetta Océane, salade verte</p> <p>Compote de fruits</p>

MERCREDI MIDI
<p>Endives vinaigrette / Terrine de légumes / Œuf dur mayonnaise</p> <p>Potée de lentilles au jambon</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Glace</p>

MERCREDI SOIR
<p>Potage maison</p> <p>Cassiolette de poisson aux petits légumes</p> <p>Entremets pistache</p>

JEUDI MIDI
<p>Buffet anti-gaspillage</p> <p>Langue de bœuf</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Compote pomme spéculos</p>

JEUDI SOIR
<p>Potage maison</p> <p>Tarte fine pomme boudin, salade verte</p> <p>Gâteau de semoule orange cannelle</p>

VENDREDI MIDI
<p>Chou rouge vinaigrette / Salade piémontaise / Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Endives braisées</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Fruit de saison</p>

VENDREDI SOIR
<p>Potage maison</p> <p>Wings de poulet et sa purée de pommes de terre</p> <p>Pruneaux au sirop</p>

SAMEDI MIDI
<p>Concombre bulgares / Taboulé oriental / Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Navets braisés</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Gélatiné chocolat</p>

SAMEDI SOIR
<p>Potage maison</p> <p>Timbale de riz façon chili</p> <p>Fruit de saison</p>

Apéritif
DIMANCHE MIDI - CHANDELEUR
<p>Fonds d'artichauts émincés / Maquereau au vin blanc / Œuf dur mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Plateau de fromages et laitages</p> <p>Crêpe à la cassonade</p>

DIMANCHE SOIR
<p>Potage maison</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Flan nappé caramel</p>

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.

