

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
Du Lundi 24 au dimanche 01 mars 2020 :

LUNDI MIDI

Buffet anti-gaspillage
Pâtes carbonara
Plateau de fromages et laitages
Glace

Apéritif

MARDI MIDI

Poireaux vinaigrette / Saucisson à l'ail / Œuf dur
mayonnaise
Poisson du jour
Blettes
Plateau de fromages et laitages
Gaufre au sucre

MERCREDI MIDI

Chou rouge aux pommes / Friand à la viande / Œuf dur
mayonnaise
Œufs durs à la crème
Epinards
Fruit de saison

JEUDI MIDI

Buffet anti-gaspillage
Sauté de porc à la tomate
Haricots blancs
Plateau de fromages et laitages
Entremets citron

VENDREDI MIDI

Salade de chou blanc à l'indienne / Andouille / Œuf dur
mayonnaise
Moules
Frites
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais

SAMEDI MIDI

Céleri rémoulade / Maquereau au vin blanc / Œuf dur
mayonnaise
Paupiette de veau à l'ancienne
Navets braisés
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

Apéritif

DIMANCHE MIDI

Toast chèvre chaud / Taboulé / Œuf dur mayonnaise
Cuisse de poule en sauce
Pommes de terre salardaises aux oignons
Plateau de fromages et laitages
Bavarois aux fruits rouges

LUNDI SOIR

Soupe à l'oignon
Salade de haricots verts aux foies de volaille
Fruit de saison

MARDI SOIR

Potage maison
Rôti de dinde
Céleri rave braisé
Fruit de saison

MERCREDI SOIR

Potage maison
Bouchée au poisson
Salade verte
Pruneaux au sirop

JEUDI SOIR

Potage maison
Coquillettes au jambon
Yaourt aromatisé

VENDREDI SOIR

Potage maison
Saucisson brioché
Blettes
Riz au lait

SAMEDI SOIR

Potage maison
Accras de morue sauce tartare et sa salade verte
Liégeois café

DIMANCHE SOIR

Potage maison
Omelette
Petits pois
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.

