

RESIDENCE AUTONOMIE RENAITRE
Du Lundi 06 au Dimanche 12 Avril 2020

LUNDI MIDI

Buffet anti-gaspillage
Foie de veau au vinaigre balsamique
Purée de patate douce
Plateau de fromages et laitages
Poire au chocolat

MARDI MIDI

Betteraves aux oignons / Boudin noir en rondelles /
Œuf dur mayonnaise
Filet de poisson meunière au citron
Brunoise de légumes
Plateau de fromages et laitages
Tarte aux pommes

MERCREDI MIDI

Concombres bulgares / Salade de pâtes / Œuf dur
mayonnaise
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur
Plateau de fromages et laitages
Crème pistache

JEUDI MIDI

Buffet anti-gaspillage
Paëlla garnie
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais

VENDREDI MIDI

Champignons crus au yaourt / Tartine au fromage /
Œuf dur mayonnaise
Poisson selon arrivage
Polenta
Plateau de fromages et laitages
Fruit de saison

SAMEDI MIDI

Céleri rémoulade / Sardine à l'huile / Œuf dur
mayonnaise
Poulet rôti grillé aux herbes de Provence
Carottes braisées
Plateau de fromages et laitages
Brioche perdue

Apéritif

DIMANCHE MIDI

Avocat vinaigrette / Part de quiche / Œuf dur
mayonnaise
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Plateau de fromages et laitages
Forêt noire

LUNDI SOIR

Bouillon vermicelles
Jambon de dinde
Poêlée de blettes
Compote de fruits

MARDI SOIR

Potage maison
Gratin de pâtes aux lardons
Entremet chocolat noisette

MERCREDI SOIR

Bouillon vermicelles
Omelette
Petits pois
Fruit de saison

JEUDI SOIR

Potage maison
Quenelles sauce nantua
Poêlée de champignons
Ile flottante au caramel

VENDREDI SOIR

ANNIVERSAIRE DES RESIDENTS - BUFFET

SAMEDI SOIR

Potage maison
Croque monsieur, salade de crudités
Fruit de saison

DIMANCHE SOIR

Potage maison
Chou farci
Semoule au lait

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

