



Semaine TYPE 5 RÉSIDENCE



Repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DATES	29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024	04/05/2024	05/05/2024
12h	Quiche aux légumes Foie de veau sauce marchand de vin Pomme de terre vapeur Saint Paulin Suprême d'orange	Salade de cœur d'artichauts Aligot saucisse Emmental Kiwi	MOUSSE DE FOIE FORESTIERE Filet de poulet sauce Coco Frites maison Tome blanche FRAISE CHANTILLY	Salade verte Potée au chou verts Gouda Poire au four	Salade d'endive au dès d'emmental Saumonette sauce crustacé HARICOT VERT Pain bleu Clémentines	Salade de pois chiche Paupiette de lapin à la provencale Semoule Camembert Banane	Mousse de canard Joue de bœuf en sauce Riz de camargue Saint nectaire Éclair à la vanille
Goûter		gouter maison		gouter maison			
18h45	Potage Poitrine de veau Farcie Gratin d'endives maison Délice de camembert Pomme cuite	Potage Cordon bleu Purée de carotte Samos Mousse à la framboise	Potage Cannelloni à la bolognaise Vache qui Rit Salade de fruits	Potage Roulé à la saucisse Petit pois Brebis crème Flan au citron	Potage Tartiflette Salade verte Kiri chèvre Compote de pomme bio	Potage Gratin d'épinard florentine Purée Six de savoie Mousse au café	Potage Pissaladière Carottes persillées Petit moulé aux herbes Liegeois à la vanille

Les menus proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Les fruits proposés sont des fruits de saison, ils peuvent varier en fonction des arrivages.

Les allergènes présents dans les plats sont consultables sur demande.



menu sans viande



Nos fromages bio : Camembert, emmental, Saint-Nectaire, Brie, Gouda, Cantal