



Semaine TYPE 1 RÉSIDENCE



Repas	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024	samedi 5 octobre 2024	dimanche 6 octobre 2024
Matin							viennoiserie
12h00	Terrine de campagne cuisse de poulet rotie epinard a la creme Saint paulin Clémentine	Sardine sur lit de salade Caillette de viande à la tomate Farfalle Tomme blanche Kiwi	Salade d'endive aux œufs durs Sauté de poulet Frites Camembert Poire cuite	Salade Verte Cassoulet **** Emmental Orange	Quiche lorraine Filet de sole pané Blettes sautées à l'ail et à la crème Mimolette Banane	Salade de pois chiche Paupiettes de Veau à la crème Brocolis au jus Pain de bleu Raisin	Rillettes/cornichons Cuisse de lapin Pommes de terre sautées Comte Tarte au citron
Goûter		gouter maison		gouter maison			
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
18h45	Endives au jambon **** Délice de camembert Mousse à la framboise	Fond d'Artichaut Fromager Farci Petit Moulé ail et fines herbes Crème renversée caramel	Omelette aux pommes de terre Champignons Sautés Samos Compote	Pâtes à la tomate et aux dés de jambon Kiri Yaourt Vanille bio	escalope de dinde viennoise Haricots Verts Carré Président Pomme au four	Gratin de Potiron, pommes de terre, Carottes et Crème Petit Moulé aux noix Yaourt Sucré bio	Jambon de Dinde Coquillettes au beurre Fromage Cantal frais Fromage blanc Crème de Marron

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 végétarien

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