



Semaine TYPE 5 RÉSIDENCE



Repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DATES	06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025	11/01/2025	12/01/2025
12h	Quiche aux légumes Foie de veau sauce marchand de vin salsifis au jus Saint Paulin Suprême d'orange	Salade de cœur d'artichauts Aligot saucisse Emmental Kiwi	Paté Croute Filet de poulet sauce Coco Frites maison Tome blanche Raisin	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 veau 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 rotie de dinde 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 Six de savoie Yaourt nature sucre	Potage Pissaladière Carottes persillées Petit moulé aux herbes Yaourt Vanille Bio

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