



Semaine TYPE 1 RÉSIDENCE



Repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DATE	26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024	31/08/2024	01/09/2024
Matin							Viennoiserie
Midi	Carpaccio de melon Hachis Parmentier ***** Saint-Paulin Pêche	Poireaux Mimosa Dos de colin sauce hollandaise Tagliatelles Brie Salade de fruits	Terrine de campagne Poulet grillé Aubergine à la provençale Bûche de Bleu Fruit	Carottes râpées à l'orange Carbonade flamande Frites Tome blanche Pastèque	Salade de riz au poivron Saumon au basilic Gratin de brocolis Emmental Pomme au four	Oeuf dur Mayonnaise Paupiette de dinde Purée de pomme de terre Camembert Fruit	Mousse de foie forestière Lapin à la moutarde Riz Saint-Nectaire Éclair Vanille
Goûter		Goûter maison		Goûter maison			
Soir	Potage de pâtes Salade de pâtes thon Tomate et mayonnaise Samos Yaourt nature confiture	Potage Saint Germain Omelette Haricots verts Délice de Camembert Compote	Velouté courgette Tarte aux légumes Salade verte Petit Moulé au Noix Fromage blanc au miel	Potage Dubarry Pâté en croûte Salade composée (Salade tomate maïs olives) Kiri Chèvre Riz au lait	Potage de courge Cappelletti à la viande Six de Savoie Cocktail fruits au sirop	Soupe de vermicelles Jambon blanc Poêlée méridionale Carré Président Yaourt brassé aux Fruits	Potage légumes Feuilleté jurassien Salade verte La Vache qui rit Yaourt nature sucré

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