

MENU DU LUNDI 20 MARS AU DIMANCHE 26 MARS 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Avocat Waterzoï de Dinde et sa Poêlée de Pommes de terre et Pois Camembert Ananas</p>	<p>Soupe aux Navets Tagliatelles aux Champignons et Lardons Compote d'abricot</p> 
MARDI	<p>Salade verte tomates Navarin d'agneau et ses Pommes de Terre Rôties Mimolette Clémentines</p> 	<p>Crème Dubarry Paupiette de lapin Salade d'Haricots Verts Fromage Blanc aux Fruits</p>
MERCREDI	<p>Carottes Râpées Brochette de Poulet au paprika Taboulé aux Légumes St Paulin Petits Suisses aux Fruits</p>	<p>Velouté de Champignons Sardines et sa salade de Pommes de terre Salade d'agrumes</p> 
JEUDI	<p>Concombre au basilic Steak Haché Grillé Purée de Butternut Comté Poires</p> 	<p>Potage Cresson Endives au Jambon Smoothie</p>
VENDREDI	<p>Céleri rémoulade Pavé de Poisson à l'Estragon Fondue de Poireaux et son Riz Basmati Tomme Grise Banane</p>	<p>Velouté de Carottes au Curry Gratin de courgettes au Bacon Yaourt nature</p> 
SAMEDI	<p>Asperge Blanquette de Porc et sa purée de Légumes Pont l'Evêque Compote de Pomme</p> 	<p>Soupe de Légumes Pizza Napolitaine à l'Origan Salade Frisée Entremet Vanille</p>
DIMANCHE	<p>Betteraves à la ciboulette Sauté de Veau aux Oignons Pomme Duchesse Edam Pêche Melba</p>	<p>Potage de Tomate Cordon Bleu Jardinière de Légumes Salade de Fruits</p>

Tous les potages sont enrichis au fromage frais.

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés de manière à présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulinsés prescrits médicalement. Il est possible que les fruits de saison soient inversés afin de garantir leur fraîcheur.