


## MENU DU LUNDI 27 MARS AU DIMANCHE 02 AVRIL 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Macédoine de Légumes Noix de Joue de Porc au Thym Coquillettes Bûche du Pilat Pêche au Sirop</p> 	<p>Potage Crécy-Briart Rôti de Dinde aux Olives Pommes de Terre à la Vapeur Crème au Chocolat</p>
MARDI	<p>Panaché d'Haricots en Salade Emincé de Canard mariné au Curry, compotée de Poivrons et sa semoule Emmental Pommes</p>	<p>Soupe à l'Oseille Gratin de Chou-Fleur au Chorizo et Béchamel Compote de Mangue</p> 
MERCREDI	<p>Salade d'Endives aux Noix Lapin au Cumin et sa Purée de Céleri Maroilles Kiwis</p>	<p>Velouté de Champignons Verrine d'Avocat aux Crevettes, sauce Cocktail Riz au Lait</p>
JEUDI	<p>Artichaut en Vinaigrette Paupiette de veau, Frites Tomme Grise Compote de Poires</p>	<p>Soupe aux Choux Assiette de Charcuterie et sa Salade Yaourt au Citron</p>
VENDREDI	<p>Tomates à la Mozzarella Parmentier de Cabillaud et sa Salade Bleu d'Auvergne Pruneaux au Vin</p> 	<p>Potage de Légumes Epinard à la Florentine Faisselle nature</p>
SAMEDI	<p>Salade du Pêcheur Cuisse de Poulet et ses Carottes Vichy St Moret Bananes</p>	<p>Velouté de Céleri Tartine de bacon au Chèvre Mâche Liégeois</p> 
DIMANCHE	<p>Cœur de Palmier Navarin d'Agneau Poêlée Méridionale Comté Mille Feuilles</p> 	<p>Potage de Poireaux Cannellonis Gratinés Salade Yaourt à la Noix de Coco</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.