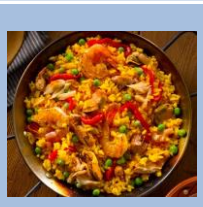
MENU DU LUNDI 10 AVRIL AU DIMANCHE 16 AVRIL 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	Œuf Mimosa Salade au lard Camembert Petits Suisses Fruités 	Velouté de Cèleri Coquillettes Saumon à la crème de Ciboulette Gruyère Poire au Sirop
MARDI	Concombre à la Menthe Steak haché Ratatouille à la Provençale Semoule Edam Fromage Blanc	Potage de Courgettes Pizza aux 4 Fromages Feuilles de Chêne Rouge Ananas
MERCREDI	Salade de Tomates Sauté de Veau aux Navets Röstis Morbier Pêcha	Soupe à l'Oseille Steak Végétarien Petit Pois/Carottes Faisselle
JEUDI	Céleri rémoulade Jambon chaud Purée de Choux Fleur Brie Salade de Fruits Frais	Soupe à l'Oignon Omelette aux Champignons Mâche Liégeois au Chocolat
VENDREDI SAINT	Paëlla aux Légumes Buche des Dômes Entremet à la Vanille 	Potage Crécy Briard Filet de Lieu, sauce Citron Courgettes sautées à l'ail Yaourt à la Noix de Coco
SAMEDI	Artichauts en Vinaigrette Emincé de Volaille au curry Pommes de Terre Persillées Emmental Banane	Potage de Potiron Quenelles de Brochet Haricots Verts et Riz Crème Caramel
DIMANCHE	Rillettes Bœuf à la Provençale et son Gratin Dauphinois Tomme Blanche Eclair au Café	Potage de Poireaux Cannellonis Gratinés Mâche Yaourt à la Noix de Coco

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 moulinés prescrits médicalement. Il est possible que les fruits de saison soient inversés afin de garantir leur fraîcheur