

MENU DU LUNDI 24 AVRIL AU DIMANCHE 30 AVRIL 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	Carottes à l'Orange Saucisse aux Herbes Petits Pois à la Parisienne Morbier	Potage de Poireaux Macédoine au Surimi Crème au Chocolat
MARDI	Lasagnes Salade Coulommiers Pommes 	Potage Potimarron Toast aux Maroilles Salade Yaourt Nature 
MERCREDI	Tomates en Vinaigrette Sauté de Dinde Pennes Tomme Noir Crème Brulée 	Velouté de Champignons Filet de Lieu Pomme de Terre et Haricots Verts en mélange Petits Suisses Fruités
JEUDI	Concombre Chili con carné Brie Fromage Blanc à la Vanille	Soupe à l'oignon Omelette aux Légumes Salade Compote Pomme/Banane 
VENDREDI	Potage de Légumes Rosbif Froid Pomme de Terre à la Ciboulette Chèvre Fraises	Salade d'Endives au Bleu Saumonette Poêlée Forestière Panna Cotta aux Fruits Rouges 
SAMEDI	Museau en Vinaigrette Sauté de Lapin aux Pruneaux Jardinière de Légumes Montboisier Rouge Entremet à la Noix de Coco	Potage de Potiron Pâté en Croûte Feuilles de Chêne Yaourt à la Myrtille 
DIMANCHE	Taboulé Emincé de Poulet au Curry Champignons et Pommes de Terre Munster Pêche melba	Velouté de Légumes Spaghetti à la Bolognaise Parmesan Abricots au sirop 

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.