

MENU DU LUNDI 08 MAI AU DIMANCHE 14 MAI 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI 8 MAI Armistice 1945	 REPAS DE FÊTE	Velouté d'Asperges Crêpes farcies Batavia Bananes 
MARDI	Salade Saucisse aux Herbes Gratin de Choux Fleur et Pommes de terre Munster Fraises 	Potage de Légumes Rosbif Taboulé aux Poivrons Crème au caramel
MERCREDI	Betterave à la féta Boulette de bœuf aux Oignons Tagliatelle Salade de Fruits Frais	Velouté de tomates Filet de Sole Meunière Et ses Carottes Braisée Yaourt Nature 
JEUDI	Tomates en Salade Côte de Porc Purée Maison Bûche du Pilat Banane 	Soupe à l'Oignon Sauté de Poulet Haricots à la tomate Fromage Blanc
VENDREDI	Concombre à la crème Filet de Merlu Riz aux Poireaux Tomme Blanche Crème Brûlée	Potage Crécy Briard Quiche champignons Feuilles de Chêne Viennois 
SAMEDI	Fond d'artichaut Cuisse de Lapin Pommes de Terre Persillées Vache qui rit Orange 	Potage de Potiron Quenelles de Brochet Printanière de Légumes Petits Suisses
DIMANCHE	Terrine de campagne Blanquette de Veau Poêlée de Champignons Emmental Tarte aux Pommes	Velouté forestier Croissant au Jambon Mâche Yaourt à la Fraise 

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.