

MENU DU LUNDI 22 MAI AU DIMANCHE 28 MAI 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Taboulé à l'Oriental Rôti de Porc et ses Haricots Verts Coulommiers Compote de Poire</p>	<p>Soupe de Patate Douce Poisson Meunière et ses Carottes Vichy Liégeois</p> 
MARDI	<p>Céleri Rémoulade Steak de Veau à la Tomate et ses Gnocchis St Albroy Coupe de Fraises à la Menthe et au Basilic</p> 	<p>Velouté de Champignons Emincé de Volaille et sa julienne de Légumes Flamby</p>
MERCREDI	<p>Salade Parmentier de Poisson Munster Pêche</p>	<p>Crème de Laitue Choux Fleur Gratiné aux Œufs durs Mousse au Chocolat</p> 
JEUDI	<p>Salade du Pêcheur Foie de Volaille et sa Poêlée de Légumes Printanière Chèvre Banane</p>	<p>Velouté de Pois Cassés Poireaux au Jambon Entremet au Café</p> 
VENDREDI	<p>Tomates Basilic Filet de Flétan et son riz à la Tomate et Romarin Bleu d'Auvergne Crème Brûlée</p>	<p>Potage de Carottes au Cumin Blettes au Bacon Fromage Blanc</p>
SAMEDI	<p>Cœur de Palmier Boulette de Bœuf et ses Petits Pois à la Parisienne Kiri Kiwis</p> 	<p>Velouté de Poireaux Cuisse de Poulet et ses Pommes de Terre aux oignons confits Entremet à la Framboise</p>
DIMANCHE DE PENTECOTE	 <p style="text-align: center;">REPAS DE FÊTE</p>	<p>Velouté de Légumes Cannellonis gratinés Panna Cotta à la Vanille</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.