

MENU DU LUNDI 12 JUIN AU DIMANCHE 18 JUIN 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Carottes Râpées à l'Orange Sauté de Dinde Brocolis et Pommes de Terre Camembert Coupe de Fraises à la Crème</p>	<p>Velouté de Légumes Filet de Hareng Taboulé aux légumes de Saison Bigarreaux au Sirop</p> 
MARDI	<p>Artichauts Vinaigrette Spaghetti à la Bolognaise Emmental Ananas</p> 	<p>Potage de Petits Pois Tartine de Jambon - Champignons Batavia Flan au Chocolat</p>
MERCREDI	<p>Boudin Blanc Frites Salade Brie Brassé Fruité</p>	<p>Crème Dubarry Filet de Cabillaud à la tomate Boulgour Crème Caramel</p> 
JEUDI	<p>Tomates au Basilic Navarin d'Agneau Purée de Carottes au Cumin Saint Nectaire Pêche</p> 	<p>Soupe Cerfeuil Jambon sauce Madère Petits Pois à la Parisienne Fromage Blanc à la Vanille</p>
VENDREDI	<p>Céleri Rémoulade Blanquette de Poisson Aux Champignons Riz Basmati Coulommiers Crème Brûlée</p>	<p>Potage de Poireaux Rôti de Bœuf et ses Pommes de Terre Rôties Compote Maison</p> 
SAMEDI	<p>Palmiers en Vinaigrette Poulet Chasseur Poêlée Fermière Vache qui Rit Liégeois au Café</p> 	<p>Potage de Tomates Endives au jambon Mâche Mirabelles au Sirop</p>
DIMANCHE FÊTE DES PERES	<p>MENU DE LA FÊTE DES HOMMES</p>	<p>Velouté d'Asperges Chausson à la Bolognaise Feuilles de chêne Verte Yaourt Nature</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.