

## MENU DU LUNDI 18 AU DIMANCHE 24 AOÛT 2025

		MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI		Potage de saison bœufs au jus carottes purée Comté Pommes au four	Brownie 	Potage de saison Cordon bleu batavia Crème dessert
	MARDI 	Œuf mayonnaise jambon braisé haricots beurre pommes de terre saint Paulin Liégeois	Salade de fruit 	Potage de saison Salade de riz Compote pêche
MERCREDI		carottes râpées Duo de saucisse batavia frites Hollande Mirabelles au sirop	Tarte aux fruits	Potage de saison Nems Salade yaourt Nature
JEUDI	Betteraves rouges Paupiette sauce champignons Riz Emmental tarte aux fraises	 Financier	Potage de saison pizza aux fromages salade Petit suisse	
VENDREDI	concombres à la crème pates au saumon Chaume Fromage blanc et Framboises	Panna cotta 	Potage de saison Poisson pané Rosti Salade compote	
SAMEDI	poireaux vinaigrette Sauté de porc Petit pois carottes Camenbert Nectarine	Glace	Potage de saison quiche lorraine Salade Yaourt fruité	
DIMANCHE	v i e n n o i s e r i e	Apéritif Mousse de foie Roti de veau flageolets pommes de terre au beurre fourme d'ambert flan patissier	Mousse tiramisu	Potage de saison Macaronis gratinés Yaourt

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés afin de présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulins prescrits médicalement. Les repas peuvent être modifiés en fonction des livraisons.

Tous nos potages sont enrichis en fromage.