



NOM DE LA RESIDENCE

Semaine n°04 - du 21 au 27 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Salade piémontaise	Pomelos	Carottes et courgettes râpées	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail	Champignons à la grecque	Cake au surimi
	Bœuf aux carottes	Blanquette de veau	Rôti de porc sauce champignons	Moussaka	Moules	Saucisse	Navarin d'agneau
	***	Riz pilaf	Purée de pois cassés	***	Frites	Purée de brocolis	Flageolets
	<i>Tome blanche</i>	<i>St Nectaire</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Tome grise</i>	<i>Brie</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Fourme d'Ambert</i>
	Corbeille de fruits	Pruneaux au thé	Corbeille de fruits	Moelleux à l'ananas	Corbeille de fruits	Entremet praliné	Bavarois aux fruits rouges
GOUTER							
SOIR	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tarte aux oignons jambon	Boules bœuf au paprika	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Omelette au fromage	Cordon bleu	Harengs	Haricots verts aux
	Salade verte	Gratin de choux fleurs	Salade verte	Endives braisées	Fondue de poireaux	Pommes à l'huile	foies et gésiers de volaille
	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>
	Ile flottante	Mousse au chocolat	Compote pommes	Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits	Compote pomme banane

P.A. : 5

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

CERTIFIÉ/LABEL

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)
Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE
Le fruit indiqué sur le menu est servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



BIO
 LOCAL
 MAISON
 CERTIFIÉ/LABEL