



NOM DE LA RESIDENCE

Semaine n°02 - du 7 au 13 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Salade du Chef	Cake au surimi	Sardines à l'huile
	Sauté de porc au caramel	Hâché de veau sauce estragon	Boudin noir	Rôti de dinde forestier	Moules	Emincé de bœuf stroganof	Rôti de porc à la moutarde
	Haricots beurre	Flageolets	Purée de p. de terre	Poêlée Campagnarde	Frites	Purée de potiron	Pommes paillason
	<i>Brie</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Fourme d'Ambert</i>	<i>Tome Blanche</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Tome grise</i>	<i>Emmental</i>
	Semoule au lait	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt	Mousse au citron	Liégeois chocolat	Brioche des rois
GOUTER							
SOIR	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tomate farcie sauce brune	Endives au	Filet de lieu sauce au citron	Tartiflette	Quiche lorraine	Penne rigate	Bouchée à la reine
	Pdt vapeur persillées	jambon	Fondue de poireaux	***	Salade verte	au saumon	Salade verte
	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>
	Ananas au sirop	Fromage blanc à la vanille	Pomme cuite à la cannelle	Corbeille de fruits	Entremets café	Compote de pommes	Corbeille de fruits

P.A. 13

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

