

MENUS de la semaine du 13 au 19 mai 2024



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 13	 <p>SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POMMES MOUSSELINE CÔTES DE BETTES A LA CREME</p>	<p>CREME DE LEGUMES</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE POMMES MOUSSELINE CÔTES DE BETTES A LA CREME</p>	<p>CORNETTES AU JAMBON GRATINEES SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS</p>
MA 14	<p>FILETS DE TRUITE SAUTES AUX AMANDES RIZ CREOLE BROCOLI ETUVE</p>	 <p>BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ CREOLE BROCOLI ETUVE</p>	<p>STRUDEL A LA VIANDE SALADE DE SAISON COMPOTE DE PRUNEAUX</p>
ME 15	<p>EMINCE DE PORC AUX CHAMPIGNONS FRISSETTES FENOUIL BRAISE</p>	<p>CUISSE DE POULET RÔTIE AU ROMARIN FRISSETTES FENOUIL BRAISE</p>	 <p>TORTELLINI A LA CREME SALADE PANACHEE COMPOTE DE PECHEES</p>
JE 16	<p>RAGOÛT D'AGNEAU A LA PROVENCALE ROESTI CAROTTES VICHY</p>	<p>STEAK HACHE DE VEAU A LA CREME ROESTI CAROTTES VICHY</p>	<p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE SALADE MÊLEE COMPOTE D'ANANAS</p>
VE 17	 <p>FILET DE LIMANDE SAUTE AU BASILIC POMMES NATURE RATATOUILLE</p>	<p>CHIPOLATA VEAU AU LARD POMMES NATURE RATATOUILLE</p>	 <p>ŒUFS BROUILLES A LA CREME ET CIBOULETTE SALADE DE RACINE ROUGE COMPOTE D'ORANGES</p>
SA 18	<p>RÔTI DE BŒUF AU VIN ROUGE NOUILLES AU BEURRE HARICOTS VERTS</p>	 <p>COU DE PORC RÔTI NOUILLES AU BEURRE HARICOTS VERTS</p>	<p>CROÛTE DOREE COMPOTE DE POMMES FLAN CAMEL</p>
DI 19	<p>EMINCE DE VEAU A LA ZÜRICHOTTE POMMES RISSOLEES BOUQUET DE LEGUMES</p>	 <p>SUPRÊME DE POULARDE A L'ESTRAGON POMMES RISSOLEES BOUQUET DE LEGUMES</p>	<p>CAFE AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE, CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT</p>

Pour des renseignements concernant la provenance de la viande et du poisson, adressez-vous à la cuisine