

MENUS de la semaine du 20 au 26 mai 2024



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

UN SEUL MENU

MENU ou CAFE COMPLET

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| <p>LU 20</p> |  <p>CREME DE TOMATES POITRINE DE VEAU FARCIE CORNETTES AU BEURRE CHOU-FLEUR VAPEUR PARFAIT GLACE</p> | <p>CRÊPES AU FROMAGE SALADE DE SAISON MOUSSE AUX POMMES</p> |
| <p>MA 21</p> | <p>CREME DE BOLETS SUPREME DE POULET AU CURRY RIZ CREOLE EPINARDS EN BRANCHES CHOU A LA CREME</p>  | <p>HORS D'ŒUVRE FROID CRUDITTES COMPOTE D'ANANAS</p> |
| <p>ME 22</p> |  <p>POTAGE DARBLAY FILET DE PORC ROTI A LA MOUTARDE CORNETTES COURGETTES A L'AIL CREME AUX ABRICOTS</p> | <p>SPAGHETTI CARBONARA SALADE MÊLEE CREME CITRON</p> |
| <p>JE 23</p> | <p>POTAGE AUX LEGUMES PASSES EMINCE DE CANARD AU VIN CUIT POMMES BOULANGERE RATATOUILLE GÂTEAU AUX POMMES</p>  | <p>ROESTI FORESTIER SALADE DE SAISON COMPOTE DE PÊCHES</p> |
| <p>VE 24</p> |  <p>POTAGE LEOPOLD FILET DE SANDRE SAUTE A LA TOMATE POMMES DE TERRE NATURE CAROTTES EN BÂTONNETS FLAN AU CHOCOLAT</p> | <p>CROÛTE AU FROMAGE SALADE MÊLEE COMPOTE DE PRUNEAUX</p> |
| <p>SA 25</p> | <p>POTAGE GARBURE STEAK HACHE DE VEAU, SAUCE A LA CREME FRISSETTES BROCOLI A LA VAPEUR TIRAMISU</p>  | <p>SAUCISSE DE VIENNE SALADE DE POMMES DE TERRE CREME CARAMEL</p> |
| <p>DI 26</p> |  <p>CREME DE LEGUMES EMINCE DE PORC A LA ZURICHOISE ROESTI AU BEURRE BOUQUET DE LEGUMES PÂTISSERIE</p> | <p>CAFE AU LAIT PETITS PAINS BEURRRE ET CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT</p> |

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