

# MENUS de la semaine du 7 avril au 13 avril 2025



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:



TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

5	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 7	<i>CREME DE POIREAUX</i>		
	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENCALE PÂTES CRAVATES BROCOLI AU BEURRE	CARBONADE DE BŒUF  PÂTES CRAVATES BROCOLI AU BEURRE	RAMEQUINS AU FROMAGE  SALADE MÊLÉE
	<i>SALADE DE FRUITS</i>		
MA 8	<i>POTAGE PAYSAN</i>		
	FILET DE DORADE BEURRE BLANC AUX HERBES RIZ AU SAFRAN COURGETTES AUX FINES HERBES	POJARSKI DE VEAU SAUCE À LA CRÈME RIZ AU SAFRAN COURGETTES AUX FINES HERBES	RAVIOLI À LA TOMATE GRATINÉS SALADE VERTE
	<i>BEIGNETS AUX POMMES</i>		
ME 9	<i>POTAGE CRÉCY</i>		
	RAGOÛT DE VEAU AUX OLIVES POMMES CARRÉES SAUTÉES CAROTTES GLACÉES	SALTIMBOCCA DE PORC  POMMES CARRÉES SAUTÉES CAROTTES GLACÉES	SOUPE DE CHALET
	<i>MOUSSE AU CHOCOLAT</i>		
JE 10	<i>POTAGE PARMENTIER</i>		
	ÉMINCÉ DE CHEVAL AUX CHAMPIGNONS SPÄTLI AU BEURRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CERVELAS CORDON-BLEU  SPÄTLI AU BEURRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FEUILLETÉ AUX ASPERGES ET JAMBON SALADE COMPOSÉE
	<i>BAVAROIS AUX MYRTILLES</i>		
VE 11	<i>POTAGE AUX CÉRÉALES</i>		
	FILET DE MERLAN FRIT SAUCE TARTARE POMMES PERSILLÉES ÉPINARDS EN BRANCHES	JAMBON AU MIEL ET SON PETIT JUS POMMES PERSILLÉES ÉPINARDS EN BRANCHES	LASAGNE GRATINÉE  SALADE COMPOSÉE
	<i>GÂTEAU À LA RHUBARBE</i>		
SA 12	<i>POTAGE GARBURE</i>		
	SAUCISSE DE LA GÉRINE SAUCE MOUTARDE NOUILLES AU BEURRE CHOU-FLEUR VAPEUR	ESCALOPE DE PORC PANÉE  NOUILLES AU BEURRE CHOU-FLEUR VAPEUR	FRISSETTES AUX LÉGUMES  SALADE VERTE
	<i>CRÈME AUX ABRICOTS</i>		
DI 13	<i>BOUILLON DE LÉGUMES</i>		
	BROCHETTE DE POULET À LA PROVENCALE POMMES FRITES HARICOTS AU BEURRE	RÔTI DE PORC AUX ABRICOTS  POMMES FRITES HARICOTS AU BEURRE	CAFE AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE ET CONFITURE
	<i>PÂTISSERIE</i>		
	<i>FROMAGE ET YOGOURT</i>		

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