

MENUS de la semaine du 30 juin au 6 juillet 2025



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

1	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 30	CRÈME D'ASPERGES SAUCISSE GERINE SAUCE AUX OIGNONS POMMES RISSOLÉES CHOU-FLEUR AUX FINES HERBES  PARFAIT GLACÉ	ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX POIVRES POMMES RISSOLÉES CHOU-FLEUR AUX FINES HERBES	FRISSETTES AUX LÉGUMES À LA CRÈME SALADE DE SAISON  COCKTAIL DE FRUITS
MA 1	POTAGE LEOPOLD FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE MAYONNAISE AU BASILIC BLÉ EBLY JARDINIÈRE DE LÉGUMES  CRÈME ABRICOT	SUPRÊME DE POULET AU CURRY BLÉ EBLY JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CROÛTE AUX CHAMPIGNONS SALADE PANACHÉE COMPOTE DE PRUNEAUX
ME 2	POTAGE AUX LÉGUMES PASSÉS RAGOUT D'AGNEAU AUX RAISINS CORNETTES AU BEURRE BROCOLI AUX AMANDES  BAVAROIS POIRE	CERVELAS CORDON-BLEU CORNETTES AU BEURRE BROCOLI AUX AMANDES	OMELETTE AU FROMAGE SALADE MÊLEE  BIRCHER
JE 3	CRÈME DE BOLETS ÉMINCÉ DE VEAU A LA CRÈME RIZ BASMATI CAROTTES EN BATONNETS  GÂTEAU AUX POMMES	ÉMINCÉ DE PORC AIGRE-DOUX RIZ BASMATI CAROTTES EN BATONNETS	ROASTBEEF FROID SAUCE TARTARE SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOTE D'ABRICOTS
VE 4	POTAGE AUX CEREALES FILETS DE SANDRE SAUTÉS AUX AMANDES POMMES DE TERRES AU ROMARIN ÉPINARDS EN BRANCHE MOUSSE ORANGE	CARRÉ DE PORC FUMÉ POMMES DE TERRES AU ROMARIN ÉPINARDS EN BRANCHE	VOL-AU-VENT AUX LÉGUMES SALADE MÊLÉE  FLAN VANILLE
SA 5	POTAGE GARBURE ESCALOPE DE POULET PANÉE PATES CRAVATES POIS MANGE TOUT   ABRICOTS	RAGOÛT DE BŒUF AU VIN ROUGE PATES CRAVATES POIS MANGE TOUT	PIZZA AU FOUR SALADE DE SAISON COMPOTE DE PÊCHES
DI 6	CRÈME DE LÉGUMES RÔTI DE PORC AU SAUCISSON GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS JAUNES PANNA COTTA FRAISE	RACK D'AGNEAU SAUCE PROVENCALE GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS JAUNES 	CAFÉ AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE, CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT

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