

MENU DU LUNDI 17 AU DIMANCHE 23 JUIN 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 17	CRÈME DE NAVET ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON TAJINE SEMOULE FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS BOUDIN NOIR AUX POMMES YAOURT SOJA
MARDI 18	SOUPE DE POISSON, CROÛTONS ET RÂPÉ POITRINE FARCIE ET CAPONATA SICILIENNE FROMAGE / SALADE FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRONS CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE LENTILLES ET ŒUF POCHÉ POIRE EN DÉS AU CAMEL
MERCREDI 19 <i>Repas résidents / personnel</i>	PUNCH ET AMUSE-BOUCHE MELON ET JAMBON DE PAYS GRILLADES : VENTRÊCHE / CHIPOLATA FRITES CORNET DE GLACE CAFÉ	CRÈME DE FENOUIL ET CAROTTE MIJOTÉ DE MOULES ET FRUITS DE MER AVEC SA BRUNOISE DE LÉGUMES COCKTAIL DE FRUITS À LA FRAISE
JEUDI 20	POTAGE EN MORCEAUX LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES ET SON RIZ FROMAGE / SALADE MACARON AUX FRUITS ROUGES CAFÉ	VELOUTÉ DE PETITS POIS LOMO GRILLÉ POÊLÉE DE LÉGUMES YAOURT +
VENDREDI 21	TOURIN À LA TOMATE PÂTÉ DE CAMPAGNE / CORNICHON BALLOTIN DE POISSON FONDUE DE POIREAUX FRUIT CAFÉ	POTAGE AU CHOU ET LÉGUMES SALADE DE PÉPINETTE AU BŒUF ET TOMATE CRÈME DESSERT CRÉOLE
SAMEDI 22	SOUPE AUX DEUX CÉLERIS GIGOT D'AGNEAU ET HARICOTS BLANCS AUX CAROTTES FROMAGE / SALADE SALADE DE FRUITS CAFÉ	VELOUTÉ DE BOLET GNOCCHI À LA ROMAINE AU JAMBON ENDIVE VINAIGRETTE YAOURT FERMIER
DIMANCHE 23	BOUILLON DE PERLES DU JAPON SALADE DE TOMATE SUPRÊME DE PINTADE AU VIN MACARONI AU FROMAGE CHEESECAKE AUX POMMES CAFÉ	CRÈME DE LÉGUMES CROQUE MONSIEUR SALADE VELOUTÉ FRUIX

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

Viande et charcuterie – Baqué

Volaille landaise

Poisson – Aqualande

« Yaourt fermier » de la ferme Bernadotte

Susceptible d'être modifié