

Service : / Effectif :

MENUS Semaine 38 du 16 au 22 septembre 2024

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
DEJEUNER							
Entrée	Salade de noix	Gateau de potiron	Thon mayonnaise	Pâté de foie	Salade composée croûton oeuf bleu	Chou rouge vinaigrette	Terrine de lapin
Mixée							
Rempl.	Museau vinaigr.		Rillettes		Terrine de légumes	Tomates vinaigrette	
Viande							
Hachée	Ragoût de bœuf aux carottes et châtaignes	Boudin noir	Roti de porc forestière	Omelette aux pommes de terre	Lieu Cardinale	Bœuf miroton	Poule au pot
Mixée							
Rempl.					Escalope		
Légume							
Mixé		Purée	Salsifis au beurre	salade verte	Épinards à la crème	Pâtes coudées	
Rempl.		Pomme vapeur	Printanière légumes		Carottes		
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Crumble aux raisins	Fruit	Compote de poire	Fruit	Gateau de semoule au chocolat	Fruit	Flan pâtissier
DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon de poule	Potage de légumes	Crème de céleri
Viande							
Hachée	Lasagnes au saumon	Gratin de brocolis à la tome fraîche	Pâté à la viande	Cordon bleu	Pomme de terre	Œuf Chimay	Tarte au fromage
Mixé							
Rempl.	Cervelas Orloff	Quenelle béchamel				Quenelle	
Légume			Mâche	Mâche	Fromage blanc et échalotes ciselées	Haricots verts	
Mixé							
Rempl.							
	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage		Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Compote de pêche	Crème pralinée		Compote de banane	Pomme cuite	Lait gélifié vanille	Mirabelle au sirop
Régimes	Crème HP/Jour	Sans/Sel	Sans/Alcool			Cuisson basse température	

Attention, pour les manger-main certaines textures sont à tartiner ou à boire (diluer si nécessaire)

MENUS Semaine 38 du 16 au 22 septembre 2024

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
DEJEUNER							
Entrée	Salade de noix	Gateau de potiron	Thon mayonnaise	Pâté de foie	Salade composée croûton oeuf bleu	Chou rouge vinaigrette	Terrine de lapin
Viande	Ragoût de bœuf aux carottes et châtaignes	Boudin noir	Roti de porc forestière	Omelette aux pommes de terre	Lieu Cardinale	Bœuf miroton	Poule au pot
Légume		Purée	Salsifis au beurre	salade verte	Épinards à la crème	Pâtes coudées	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Crumble aux raisins	Fruit	Compote de poire	Fruit	Gateau de semoule au chocolat	Fruit	Flan pâtissier
DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon de poule	Potage de légumes	Crème de céleri
Viande	Lasagnes au saumon	Gratin de brocolis à la tome fraîche	Pâté à la viande	Cordon bleu	Pomme de terre	Œuf Chimay	Tarte au fromage
Légume			Mâche		Fromage blanc et échalotes ciselées	Haricots verts	
	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage		Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Compote de pêche	Crème pralinée		Compote de banane	Pomme cuite	Lait gélifié vanille	Mirabelle au sirop

Viande bovine d'origine Française