

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON

NOM.....

PRENOM.....

MENU 1	MENU 2
Lundi 4 Décembre 2023	
Salade piémontaise Rôti de porc sauce charcutière Riz Yaourt aux fruits Orange	Maquereau au vin blanc Saumon sauce poivron Julienne de légumes Saint Nectaire Crème caramel
Mardi 5 Décembre 2023	
Saucisson sec beurre cornichon Poulet rôti Macaroni Yaourt nature Pomme	Concombre alpin Filet de colin pané Endives braisées Leerdammer Riz au lait nappé au caramel
Mercredi 6 Décembre 2023	
Radis Choucroute de la mer Yaourt sucré Cocktail de fruits	Pâté de campagne Foie de veau sauce bordelaise Poêlée campagnarde Pont l'évêque Mousse au chocolat
Jeudi 7 Décembre 2023	
Tarte aux 4 fromages Langue de boeuf sauce piquante Pommes de terre noisette Crème de roquefort Gélifié au chocolat	Tomate vinaigrette Filet de Hoki sauce crème ciboulette Duo de carottes Bûche au lait de chèvre Lingot créole
Vendredi 8 Décembre 2023	
Chou rouge Chili con carne Riz Yaourt nature Flan nature	Asperge mousseline Escalope de dinde Mélange légumes grillés Emmental Liégeois vanille

RESIDENCE AMBROISE CROIZAT

NOM.....

PRENOM.....

MENU 1	MENU 2
Lundi 4 Décembre 2023	
Salade piemontaise Rôti de porc sauce charcutière Riz Yaourt aux fruits Orange	Maquereau au vin blanc Saumon sauce poivron Julienne de légumes Saint Nectaire Crème caramel
Mardi 5 Décembre 2023	
Saucisson sec beurre cornichon Poulet rôti Macaroni Yaourt nature Pomme	Concombre alpin Filet de colin pané Endives braisées Leerdammer Riz au lait nappé au caramel
Mercredi 6 Décembre 2023	
Radis Choucroute de la mer Yaourt sucré Cocktail de fruits	Pâté de campagne Foie de veau sauce bordelaise Poêlée campagnarde Pont l'évêque Mousse au chocolat
Jeudi 7 Décembre 2023	
Tarte aux 4 fromages Langue de boeuf sauce piquante Pommes de terre noisette Crème de roquefort Gélifié au chocolat	Tomate vinaigrette Filet de Hoki sauce crème ciboulette Duo de carottes Bûche au lait de chèvre Lingot créole
Vendredi 8 Décembre 2023	
Chou rouge Chili con carne Riz Yaourt nature Flan nature	Asperge mousseline Escalope de dinde Mélange légumes grillés Emmental Liégeois vanille

RESTAURANT DU PERSONNEL

NOM.....

PRENOM.....

MENU 1		MENU 2	
Lundi 4 Décembre 2023			
Salade piémontaise Rôti de porc sauce charcutière Riz Yaourt aux fruits Orange		Maquereau au vin blanc Saumon sauce poivron Julienne de légumes Saint Nectaire Crème caramel	
Mardi 5 Décembre 2023			
Saucisson sec beurre cornichon Poulet rôti Macaroni Yaourt nature Pomme		Concombre alpin Filet de colin pané Endives braisées Leerdammer Riz au lait nappé au caramel	
Mercredi 6 Décembre 2023			
Radis Choucroute de la mer Yaourt sucré Cocktail de fruits		Pâté de campagne Foie de veau sauce bordelaise Poêlée campagnarde Pont l'évêque Mousse au chocolat	
Jeudi 7 Décembre 2023			
Tarte aux 4 fromages Langue de boeuf sauce piquante Pommes de terre noisette Crème de roquefort Gélifié au chocolat		Tomate vinaigrette Filet de Hoki sauce crème ciboulette Duo de carottes Bûche au lait de chèvre Lingot créole	
Vendredi 8 Décembre 2023			
Chou rouge Chili con carne Riz Yaourt nature Flan nature		Asperge mousseline Escalope de dinde Mélange légumes grillés Emmental Liégeois vanille	

RPA - REGIME

NOM..... PRENOM.....

Lundi 4 Décembre 2023

Maquereau au vin blanc
Saumon sauce poivron
Julienne de légumes
Yaourt nature
Purée de pomme abricot

Mardi 5 Décembre 2023

Concombre alpin
Poulet rôti
Macaroni
Edam
Purée de pomme

Mercredi 6 Décembre 2023

Radis beurre
Foie de veau sauce bordelaise
Poêlée campagnarde
Yaourt nature
Poire

Jeudi 7 Décembre 2023

Tomate vinaigrette
Filet de Hoki sauce crème ciboulette
Duo de carottes
Gouda
Yaourt chocolat

Vendredi 8 Décembre 2023

Chou rouge
Escalope de dinde
Mélange de légumes grillés
Yaourt nature
Pomme