

Choisis par nos résidents

Votez pour votre déjeuner préféré !

Menus du 14 au 20 octobre 2024

DEJEUNER

S
O
L
O
G
N
E

Lundi

Salade tomates
Boudin noir
Purée de pomme de terre
Bûche de chèvre
Mousse au chocolat

B
E
R
R
Y

Mardi

Salade de carottes et céleri rapés
Couscous, agneau, merguez, semoule et légumes
Reblochon
Banane

L
O
I
R
E

Mercredi

Salade harengs, pomme de terre
Poule au pot, légumes du pot
Camembert
Chou à la crème

F
O
R
E
T
C
C

Judi

Terrine de saumon fumé
Blanquette de veau, champignons sautés
Sainte-Maure
Tarte tatin coulis vanille

Vendredi

Pâté de campagne
Filet de poisson meunière
Choux-fleurs rôtis
Petit moulé ail et fines herbes
Poire

C
H
E
R

Samedi

Macédoine et jambon
Coq au vin, pâtes
Brie
Poire

F
O
R
E
T
V
V

Dimanche

Saucisson fumé, beurre
Sauté de porc marenço
Purée de pomme de terre soubise
Kiri
Pomme cuite

DINER

Potage poireaux et pomme de terre
Lasagnes de légumes
Cantal
Fruit de saison

Crème de potiron
Filet de poisson pané au citron
Riz créole
Kiri
Compote de pêche

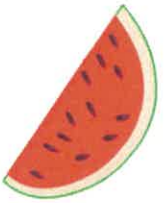
Potage de légumes verts
Jambon, haricots verts
Crème de yaourt gruyère
Semoule coulis framboise

Potage Clamart
Omelette nature
Ratatouille
St-Paulin
Riz à l'orange

Potage fermier
Galette paysanne, salade
Petit-suisse
Tapioca

Potage de légumes
Quenelles de brochet, poêlée asiatique
Yaourt nature
Salade d'agrumes

Potage à la tomate
Filet de volaille au reblochon
Lentilles au jus
Petit-suisse
Entremets au caramel



Le menu de la semaine

DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 21	Salade de lentilles au bleu Andouillettes aux oignons rouges Printanière de légumes Cantal Clémentines	Potage de légumes Oeufs durs Haricots verts persillés Camembert Tapioca chocolat
MARDI 22	Terrine de lapin Poulet rôti, sauce cognac Potiron, pois cassés Chanteneige Pâtisserie	Velouté carottes et potiron Filet de poisson au vin blanc Semoule aux raisins Yaourt nature Compote de pomme
MERCREDI 23	Salade coleslaw Rosbif, sauce échalotes Petits pois et carottes crécy Pont-l'évêque Crème praliné	Potage de légumes Pizza maison Petit-suisse Semoule à l'orange
JEUDI 24	Endives au thon Sauté de porc Légumes cordiales, macaronis Brie Poire	Crème de pois cassés Pâtes carbonara Salade Fromage blanc Oeuf lait coco
VENDREDI 25	Rillettes, cornichons Filet de poisson pané Brunoise de légumes, riz Tomme noire Fruit de saison	Potage "bonne femme" Jambon Purée de carottes Petit-suisse Yaourt confiture de cerise
SAMEDI 26	Maquereau au vin blanc Lapin aux petits oignons Bouquetière de légumes, Pomme de terre vapeur Bleu douceur Paris-Brest	Potage Dubarry Pudding salé Salade Yaourt nature Fruit au sirop
DIMANCHE 27	Haricots verts, tomates aux gésiers Veau Berrichon Poêlée automnale Selles sur Cher Liégeois vanille	Potage de légumes Pommes de terre au lard Camembert Yaourt aux fruits

Le menu de la semaine

DU 28 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2024

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 28	Poireaux, sauce gribiche Paleron Légumes du pot Edam Poire	Potage de légumes Coquille de poisson Riz et légumes villageoise Petit-suisse Flan nappé caramel
MARDI 29	Fromage de tête Rôti de dinde, sauce cheddar Lentilles crécy Petit moulé Banane	Potage carotte fenouil Gratin potiron, lard Fromage blanc Compote de pêche
MERCREDI 30	Sardines au citron Poitrine de porc rôtie aux épices Flageolets à l'italienne Bleu Pâtisserie	Soupe à l'oignon Jambon, purée de pomme de terre Camembert Crème praliné
JEUDI 31	Duo de crudités Rosbif, sauce Madère Haricots plats Emmental Oeuf au lait caramel	Potage de légumes Omelette, pomme rôsti Légumes Fromage blanc Entremets vanille
VENDREDI 1ER TOUSSAINT	Terrine maison Filet de saumon au beurre blanc Chou choucroute, pomme vapeur Valençay Verrine	Potage au potiron Quiche jambon fromage Pâtes Yaourt Tapioca coulis fruit
SAMEDI 2	Champignons à la crème Poule au pot Duo de carottes, riz créole Gouda Pâtisserie	Potage santé Cake jambon légumes fromage Salade Faisselle Semoule à l'orange
DIMANCHE 3	Terrine de poisson Sauté de veau aux olives Légumes couscous Tomme Clémentine	Potage de légumes Gratin savoyard au lard Salade St-Paulin Poire cuite aux amandes