



MENU Pers Âgées

Du lundi 29 avril au dimanche 26 mai 2024

		lun 29 avr 24	mar 30 avr 24	mer 1 mai 24	jeu 2 mai 24	ven 3 mai 24	sam 4 mai 24	dim 5 mai 24
Déjeuner	Entrée	ASPIC	CÉLERI BIO RÉMOULADE	MELON	SALADE SIMPLE	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE COMPOSÉE	AVOCAT
	Plat principal	ÉMINCE DE PORC	GRATIN DE CANNELLONI	ROUELLE DE PORC A LA MOUTARDE	PAELLA	FILET POISSON MEUNIÈRE	SPAGHETTI CARBONARA	SAUTE DE DINDE
	Accompagnement	HARICOTS VERT		RATATOUILLE NIÇOISE		POÊLÉE DE LÉGUMES A LA LYONNAISE		COURGETTE A LA ROMAINE
				SEMOULE COUSCOUS				PENNE
	Fromage	CANTAL	FROMAGE	PÉNITENT	POLINOIS	GRIMONT	FROMAGE	FROMAGE
	Dessert	FRUIT	CRÈME CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT	TARTE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	BANANE

MENU Pers Âgées

Du lundi 29 avril au dimanche 26 mai 2024



		lun 6 mai 24	mar 7 mai 24	mer 8 mai 24	jeu 9 mai 24	ven 10 mai 24	sam 11 mai 24	dim 12 mai 24
Déjeuner	Entrée	CAROTTES RÂPÉES	FRISÉE AUX CROÛTONS	QUICHE LORRAINE	CONCOMBRE EN SALADE	TOMATE ENSOLEILLÉE	BETTERAVE	MELON
	Plat principal	JAMBON AU MADÈRE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	ÉMINCE DE VOLAILLE	CHIPOLATAS RÔTIÉS	COLIN A LA BORDELAISE	JAMBON	ESCALOPE DE DINDE PANÉE RATATOUILLE
	Accompagnement	PENNE Bio		HARICOTS BEURRE	PURÉE	GRATIN DE PÂTES	RIZ PILAF	
	Fromage		MORBIER	FROMAGE	FROMAGE	PETIT MOURMIER	FROMAGE	FROMAGE
	Dessert	YAOURT aux FRUITS Bio	YAOURT AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	CARRE FRAMBOISE	FRUIT	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS BIO

MENU Pers Âgées

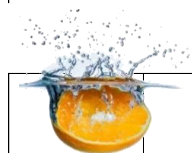
Du lundi 29 avril au dimanche 26 mai 2024



		lun 13 mai 24	mar 14 mai 24	mer 15 mai 24	jeu 16 mai 24	ven 17 mai 24	sam 18 mai 24	dim 19 mai 24
Déjeuner	Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES	FILETS DE MAQUEREAUX	SALADE DE PÂTES AU THON	SALADE SIMPLE	COLESLAW BIO	FEUILLETTE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES MAISON
	Plat principal	PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS ET	SAUTE DE PORC	CARBONNADE DE BŒUF	LASAGNES BOLOGNAISES	FILET DE COLIN PANE	GRILLADE AUX OLIVES	BŒUF BRAISE
	Accompagnement	FLAGEOLETS AU JUS	FRITES	DUO DE CAROTTES		GRATIN DE CHOUX-FLEURS	NOUILLE AU BEURRE	PETITS POIS
						POMME VAPEUR		
	Fromage	YAOURT NATURE BIO	P'TIT MOLLANAIS	FROMAGE	CAMEMBERT	GRUYÈRE	FROMAGE	FROMAGE
	Dessert	FRUIT	VIENNOIS CHOCOLAT	FRAISES AU SUCRE	TARTE	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT	FRUIT

MENU Pers Âgées

Du lundi 29 avril au dimanche 26 mai 2024



		lun 20 mai 24	mar 21 mai 24	mer 22 mai 24	jeu 23 mai 24	ven 24 mai 24	sam 25 mai 24	dim 26 mai 24
Déjeuner	Entrée	pas de livraison de repas	PÂTÉ CROÛTE		SALADE DE LENTILLES BIO	TARTE A LA TOMATE	MELON	SALADE COMPOSÉE
	Plat principal		QUENELLE NATURE	COUSCOUS	LANGUE DE BŒUF AU MADERE	FILET DE DORADE AU FOUR	MATELOTE DE VEAU	GRILLADE DE PORC
	Accompagnement		RATATOUILLE AUX HERBES	POULET , BOULETTES	BROCOLIS AU BEURRE	FLAN DE COURGETTES	PÂTES	CAROTTE A LA CRÈME
			POMMES DE TERRE VAPEUR		POMMES DE TERRE RÔTIES			
	Fromage		MORBIER	PÉNITENT	FROMAGE	FROMAGE DE CHÈVRE DES « LAIZINNES »	POLINOIS	FROMAGE
	Dessert		ANANAS AU SIROP	FRUIT	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE DE FRUITS	OPÉRA