

MENUS DU 24 au 28 Février 2020

Panière de Fruits de saison disponible tous les jours en libre service

	ENTREES	VIANDES	LEGUMES	DESSERTS
LUNDI	Cèleri rave- betterave en dés Asperges blanche-tomate-thon Endives-croustons-dés emmental-raisins secs Artichauts vinaigrette	Sauté de bœuf à la provençale Paupiette de veau sce aux poivres	Semoule Poêlée de légumes	Iles flottantes Yaourt Compote de pommes chantilly-cigarettes russe
MARDI	Salade niçoise Carottes râpées-dés de concombres-mâis Pomelos	Spaghettis bolognaise-carbonara		Salade de fruits frais Fromage blanc-coulis de fruits Pommes au four
JEUDI	Avocat-mayonnaise-miettes surimi Charcuterie Salade piémontaise	Noix de joue de porc confite aux olives Cuisse de poulet grillée sce champignons	Haricots verts Purée de cèleri	Tartelette au chocolat-zeste d'orange Fromage portion Laitage
VENDREDI	Salade mêlée-œufs pochés-lardons Macédoine de légumes-1/2 tranche de jambon blanc Salade de pois chiche	Pavé de poisson sce beurre blanc Colin pané citron	Riz basmati Galettes de légumes	Flan au caramel Tarte normande

Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits, stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a dans ces cas toute latitude de remplacer un produit par un autre, présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

La Gestionnaire,

Valérie POUYADE

Le Principal,

Jacques LEMERY