



MENUS RESIDENCE ET PORTAGE A DOMICILE

13 au 19 mai 2024

| | | MIDI | SOIR |
|----------|--------|---|-------------------------------------|
| LUNDI | 13-mai | Asperges vinaigrette | Potage |
| | | Sauté de porc sauce brune | |
| | | Chou-fleur persillé | |
| | | Yaourt nature et sucre | Fromage ovale |
| | | Riz au lait | Fruit frais bio |
| MARDI | 14-mai | Tomates vinaigrette au basilic | Potage |
| | | Filet de dorade huile d'olive et citron | |
| | | Légumes façon caponata | |
| | | Bleu | Fromage frais et sucre |
| | | Fruit frais | Crème dessert saveur pralinée |
| MERCREDI | 15-mai | Salade de lentilles | Potage |
| | | Pilons de poulet rôti | |
| | | Semoule et légumes couscous | |
| | | Camembert | Petit fromage frais nature et sucre |
| | | Eclair parfum chocolat | Cocktail de fruits au sirop |
| JEUDI | 16-mai | Salade de fonds d'artichauts | Potage |
| | | Chipolatas grillées | |
| | | Pommes de terre façon sarladaise | |
| | | Produit laitier frais | Fromage à tartiner |
| | | Tarte pommes/rhubarbe | Fruit frais |
| VENDREDI | 17-mai | Cervelas | Potage |
| | | Paupiette au veau sauce provençale | |
| | | Purée pommes de terre/céleri | |
| | | Montendre | Yaourt nature et sucre |
| | | Fruit frais | Spécialité bi-fruits et biscuit |
| SAMEDI | 18-mai | Crêpe au fromage | Potage |
| | | Steak de thon sauce aux olives | |
| | | Tagliatelles | |
| | | Produit laitier frais | Fromage |
| | | Fruit frais | Entremet |
| DIMANCHE | 19-mai | Salade de riz | Potage |
| | | Brochette de poulet méditerranéenne sauce orientale | |
| | | Duo de courgettes jaunes et vertes | |
| | | Fromage à la coupe | Produit laitier frais |
| | | Pâtisserie | Fruit frais |

VBF Viande Bovine Française
HVE Haute Valeur Environnementale
AOP Appellation Origine Protégée
MSC Pêche durable