















# Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 02 au 08 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>ENTREE</b> 	Macédoine de légumes (2,3,5,8,11)	Betteraves rouges (3,5,8,11)	Soupe (1,3,5,8,11) 	Friand (1,2,3,5,8)	Hachis parmentier (1,2,3,5,8,11)	Salade de museaux (2,5,8,11)	Cœur de palmier (2,4,5,8,11)
<b>PLAT</b> 	Escalope viennoise (1,2,3,5,8,11)	Jambon madère (1,3,5,8,11)	Pot-au-feu (1,3,5,8,10,11) 	Gratin d'oeufs durs et chou-fleur (2,3,8) 		Poisson (1,2,3,5,8,12)	Sauté d'agneau (1,2,3,5,8,11) 
<b>LEGUMES</b> 	Pâtes (1,2)	Frites (1,5)					Salade verte (2,5,8,11)
<b>FROMAGE</b> 	Saint Morêt (3,8)	Brie (3,8)	Munster (3,8)	Saint Nectaire (3,8)	Yaourt nature (3)	Saint Albray (3,8)	Plateau de fromages (3,8)
<b>DESSERT</b> 	Glace (1,2,3,4,5,8)	Mousse aux fruits (1,2,3,4,8)	Gâteau Nid d'abeille (1,2,3,4,5,8)	Fromage blanc (1,2,3,4,5,8)	Fruits au sirop (1,2,3,4,8)	Baba au rhum (1,2,3,4,5,8) 	Liégeois (1,2,3,4,8)

Menu susceptible d'être modifié selon les approvisionnements.



Fait Maison

Allergènes :

1 : Gluten  
2 : Œufs  
3 : Lait  
4 : Fruits à coques  
5 : Soja

6 : Arachides  
7 : Sésame  
8 : Sulfites  
9 : Lupin  
10 : Céleri

11 : Moutarde  
12 : Poisson  
13 : Mollusques  
14 : Crustacés