













Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 09 au 15 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Salade de céleri (2,4,5,8,10,11) 	Salade verte (2,5,8,11)	Pâté de lapin (1,2,3,5,8,10,11)	Blanc de poireaux (2,8,11)	Salade de concombre (2,8,11) 	Jambon blanc (1,3,5,8,10,11)	Salade d'haricots verts (2,8,11) 
PLAT 	Cervelas obernois (1,2,3,5,8,11)	Cordon bleu (1,2,3,5,8,11)	Boudin noir (1,2,3,5,8,11)	Blanquette de dinde (1,2,3,5,8,11) 	Poisson (1,2,3,5,8,12)	Chou farci (1,2,3,5,8,11)	Paupiette (1,2,3,5,8,11)
LEGUMES 	Haricots verts	Petits pois/Carottes	Purée (3,8)	Coquillettes (1,2)	Riz	Pommes de terre	Courgettes
FROMAGE 	Kiri (3,8)	Saint Nectaire (3,8)	Chevillon (3,8)	Vache qui rit (3,8)	Yaourt nature (3,8)	Camembert (3,8)	Plateau de fromages (3,8)
DESSERT 	Liégeois (1,2,3,4,8)	Eclair au chocolat (1,2,3,4,5,8)	Pomme au four 	Fruit	Glace (1,2,3,4,5,8)	Gâteau basque (1,2,3,4,5,8)	Poires au sirop (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