
















Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 16 au 22 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Rosette (1,2,3,5,8,10,11)	Betteraves rouges (3,5,8,11)	Choucroute (1,2,3,5,8,11) 	Terrine de légumes (1,2,3,4,5,8,10) 	Salade verte (2,5,8,10) 	Taboulé (1,2,3,4,5,7,8,10)	Fagot de poireaux (5,8,11)
PLAT 	Croque fromage (1,2,3,5,8,11)	Steack (1,2,3,5,8,11)		Chipolatas (1,3,5,8,11) 	Poisson (1,2,3,5,8,12)	Rognons (1,2,3,5,8,11) 	Fondant de poulet (1,2,3,5,8,11)
LEGUMES 	Haricots verts	Frites (1,5)		Lentilles 	Pâtes (1,2)	Purée (3,8)	Salsifis
FROMAGE 	Yaourt nature (3,8)	Brie (3,8)	Salade verte Munster (2,3,8)	Tomme grise (3,8)	Samos (3,8)	Rouy (3,8)	Plateau de fromages (3,8)
DESSERT 	Donut's (1,2,3,4,5,8)	Compote (1,2,3,4,5,8)	 Tarte aux pommes (1,2,3,4,5,8)	Yaourt aux fruits (2,8)	Fruit	 Clafoutis (1,2,3,4,5,8)	Ananas au Kirsch (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