


















Résidence "Docteur Pierre DIDOT"

Menu Semaine du 23 Mars au 29 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Surimi (1,2,3,5,8,12,13,14)	 Céleri (2,5,6,8,10,11)	Quiche (1,2,3,8)	Œuf dur à la mayonnaise  (1,8)	 Salade verte (2,5,8,11)	Terrine de poisson (1,2,3,8,12,13,14)	 Salade de pommes de terre (2,3,5,8,10,11)
PLAT 	Cordon bleu (1,2,3,5,8,11)	Tomate farcie (1,2,3,5,8,11)	Langue de bœuf  (1,2,3,5,8,11)	Poisson (1,2,3,5,8,12)	Canneloni (1,2,3,5,8,11) 	Sauté de porc  (1,2,3,5,8,11)	Paupiette  (1,2,3,5,8,11)
LEGUMES 	Petits pois et carottes	Riz	Purée (3,8)	Brocolis		Choux de Bruxelles	Quatre légumes
FROMAGE 	Tartare (3,8)	Yaourt nature (3,8)	Tomme blanche (3,8)	Camembert (3,8)	Emmental (3,8)	Bleu (3,8)	Plateau de fromages (3,8)
DESSERT 	Compote (1,2,3,4,5,8)	Glace (1,2,3,4,5,8)	 Panna cotta (1,2,3,4,5,8)	Petis suisses aux fruits (3,8)	Fruit	Mousse au café (2,3,4,5,8)	 Religieuse au chocolat (1,2,3,4,5,8)

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