














Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 27 Mai au 02 Juin 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|---|-------------------|------------------------|---|---|---|--|-------------------------|
| ENTREE  | Taboulé | Betteraves rouges (11) | Fromage de tête | Salade de pommes de terre (11)  | Salade verte (11) | Thon mayonnaise (2)  | Surimi (12) |
| PLAT  | Cordon bleu | Normandin de veau | Rôti de porc  | Poisson (12) | Lasagnes  | Coq au vin  | Cervelas orloff |
| LEGUMES  | Haricots verts | Pommes de terre rôties | Endives braisées Pomme de terre  | Gratin de courgettes | | Purée | Quatre légumes |
| FROMAGE  | Vache qui rit (3) | Samos (3) | Faisselle de chèvre | Saint Nectaire (3) | Babybel (3) | Camembert (3) | Plateau de fromages (3) |
| DESSERT  | Fruit | Compote | Coupe glacée | Crème vanille (3) | Mousse au citron | Forêt noire | Liégeois (3) |

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

