

















Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 15 au 21 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Pâté de foie (1/2/3/5/8/10/11)	Salade d'endives (2/3/5/8/11)	Tomates (2/5/8/11) 	Radis (3/8)	 Concombre (2/4/5/7/8/11)	Gougère (1/2/3) 	Rosette (1/2/3/5/8/10/11)
PLAT 	Normandin de veau (1/2/4/5/8/11)	 Poulet basquaise (1/3/5/8/11)	Rôti de porc (1/2/3/5/8/11)	 Jambon madère (1/3/5/8/11)	Poisson meunière (1/2/3/5/8/12)	Emincé de bœuf (1/2/3/5/8/11) 	Sauté d'agneau (1/2/3/5/8/11) 
LEGUMES 	Chou-fleur Pommes de terre	Semoule	Gratin dauphinois 	Frites (1/5)	Riz	Carottes Pommes vapeur	Flageolets
FROMAGE 	Chanteneige (3/8)	Yaourt nature (3/8)	Saint Paulin (3/8)	Tomme noire (3/8)	Tartare (3/8)	Cantal (3/8)	Plateau de fromages (3/8)
DESSERT 	Beignet (1/2/3/4/5/8)	Fruit	 rte aux pommes (1/2/3/4/5/8)	Fruit	Glace (1/2/3/4/5/8)	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

