


















Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 22 Juin au 28 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Rosette (1/2/3/5/8/10/11)	 Céleri aux pommes (2/4/5/8/10/11)	Tomates (2/5/8/11)	 Concombre (2/4/5/7/8/11)	Melon	Cœur de palmier (2/4/5/8/11)	Sardines (12)
PLAT 	Cordon bleu (1/2/3/5/8/11)	 Sauté de dinde (1/2/3/5/8/11)	 Bourguignon (1/2/3/5/8/10/11)	 Pâtes Bolognaise végétal (1/2/3/5/8/11)	Poisson (1/2/3/5/8/12)	 Langue de boeuf (3/8/11)	 Sauté de porc (1/2/3/5/8/11)
LEGUMES 	Petits pois et carottes	Cœur de blé	Carottes Vichy		Riz	Purée	Brocolis
FROMAGE 	Vache qui rit (3/8)	Saint Nectaire (3/8)	Saint Albray (3/8)	Edam (3/8)	Faisselle (3/8)	Camembert (3/8)	Plateau de fromages (3)
DESSERT 	Compote	Fruit	 Pâtisserie (1/2/3/4/5/8)	Yaourt (3/8)	Glace (3/8)	 Roulé aux fruits (1/2/3/4/8)	 Cerises 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

