



Résidence "Docteur Pierre DIDON"

Menu Semaine du 28 septembre au 04 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Rosette (1,2,3,5,8,10,11,)	Terrine de légumes (1,2,3,4,5,8,10)	Salade (2,5,8,11)	Carottes rapées (2,5,8,11)	Tomates mozzarella (2,3,5,8,11)	Fromage de tête (1,3,5,8,10,11)	Poireaux à la vinaigrette (5,8,11)
PLAT 	Normandin de veau (1,2,4,5,8,11)	 Potée de lentilles (1,2,4,5,8,11)	 Croque monsieur (1,2,3,5,8,11)	 Pâtes au saumon (1,2,5,8,12)	Bœuf (1,2,3,5,8)	Rognons (1,2,3,5,8,11)	Fondant de poulet (1,2,3,5,8,11)
LEGUMES 	Poêlée de légumes				Carottes	Purée (3,8)	 Gratin de légumes (2,3,8)
FROMAGE 	Vache qui rit (3,8)	Chanteneige (3,8)	Brie (3,8)	Tartare (3,8)	Kiri (3,8)	Fourme d'Ambert (3,8)	Fromage (3,8)
DESSERT 	Compote (1,2,3,4,5,8)	Yaourt aux fruits (3,8)	Gâteau Basque (1,2,3,4,5,8)	Fruit	Mousse au chocolat (3,8)	Pâtisserie (1,2,3,4,5,8)	Ananas

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