
















Résidence "Docteur Pierre DIDOT"

Menu Semaine du 08 au 14 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE 	Pâté de foie (1/2/3/4/5)	Quiche (1/2/3)	Salade verte (8/11) 	Concombre (8/11) 	Betteraves rouges (8/11) 	Assiette de la mer 	Rosette (1)
PLAT 	Emincé de bœuf 	Poisson (12)	Paëlla (1/2/3/4/5/10/ 11/12/13/14) 	Cervelas orloff (1/2/3/4/5/11)	Fricadelle	Ballotine de volaille	Rôti de porc 
LEGUMES 	Pâtes	Brocolis Pommes de terre		Frites 	Riz	Légumes	Haricots verts
FROMAGE 	Saint Paulin (3)	Kiri (3)	Saint Albray (3)	Saint Morêt (3)	Samos (3)	Salade et Fromages	Plateau de fromages (3)
DESSERT 	Beignet (1/2/3/4/5)	Fruit	Crème brûlée (1/2/3/5)	Yaourt (3)	Compote	Pâtisserie	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

