















# Résidence "Docteur Pierre DIDOT"

## Menu Semaine du 15 au 21 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>ENTREE</b> 	Salade coleslaw (8/11) 	Surimi		Asperges (11)	Pâté Richelieu	Crêpes aux champignons (1/2/3/4/5) 	Cœur de palmier (8/11)
<b>PLAT</b> 	Cordon bleu (1/2/3/4/5)	Fondant de poulet aux cèpes		Tomates farcies (1/5)	Aiguillette de dinde	Rognons (1/5) 	Palette à la diable
<b>LEGUMES</b> 	Petits pois et carottes	Gratin de pommes de terre 		Riz	Potatoes Haricots verts	Purée	Pâtes
<b>FROMAGE</b> 	Vache qui rit (3)	Fromage	Salade (8/11) Munster (3)	Saint Nectaire (3)	Emmental (3)	Camembert (3)	Plateau de fromages (3)
<b>DESSERT</b> 	Yaourt (3)	Pâtisserie 	Tarte au citron 	Fruit	Compote	Pêches au sirop	Forêt noire (1/2/3/4/5)

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

