



1 carnet  
10 repas  
140 €

# MENU

SEMAINE 17

MENU RESTAURANT : DU 22 AU 28 AVRIL 2024

MENU 1

MENU 2

LUNDI 22-avr	RADIS ROSE VINAOGRETTE A LA CREME /CHARCUTERIE ESCALOPE PANEE POMMES SAUTEES/CAROTTES ETUVEES FROMAGE FRUIT	SALADE DE CHOU ROUGE ET POMMES /CHARCUTERIE CASSOLETTE DE COLIN VIN BLANC RIZ PILAF/BRUNOISE LEGUME FROMAGE FRUIT
MARDI 23-avr	MACEDOINE DE LEGUMES/CHARCUTERIE BOUDIN NOIR OIGNON PUREE DE PDT/CHOU BRUXELLES FROMAGE CLAFOUTIS AUX CERISES	MACEDOINE DE LEGUMES/CHARCUTERIE PAIN DE VIANDE VIENNOIS PÂTES / JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE CLAFOUTIS AUX CERISES
MERCREDI 24-avr	HARICOTS VINAIGRETTE / CHARCUTERIE SAUCISSE MONTBELIARD POMMES GRENAILLE/BROCOLIS FROMAGE FRUIT	HARICOTS VINAIGRETTE / CHARCUTERIE STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE POMMES FONDANTES/SALSIFIS PERSIL FROMAGE FRUIT
JEUDI 25-avr	TOMATES BASILIC/CHARCUTERIE EMINCE DINDE ARTICHAUT POMMES SAUTEES/CHOUFLEUR FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMATES BASILIC/CHARCUTERIE SAUTE VEAU CHASSEUR PATES/COURGETTES OLIVES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
VENDREDI 26-avr	BETTERAVES VINAIGRETTE/CHARCUTERIE FILET DE MERLU SAUCE CREVETTE POMMES VAPEUR/EPINARDS A L'AIL FROMAGE CREME CARAMEL	BETTERAVES VINAIGRETTE/CHARCUTERIE CUISSÉ POULET ROTIE POMMES EASY/HARICOTS BEURRE ECHALOTE FROMAGE CREME CARAMEL
SAMEDI 27-avr	RADIS ROSE VINAIGRETTE A LA CREME /CHARCUTERIE POTEE LORRAINE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE	RADIS ROSE VINAIGRETTE A LA CREME /CHARCUTERIE ROTI DINDONNEAU AU JUS LENTILLES PAYSANNE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE
DIMANCHE 28-avr	<p>SALADE FEVE,ASPERGE,TOMATE,ŒUF DUR SAUTE VEAU CHAMPIGNON GRATIN DAUPHINOIS/LEGUMES DEU MARCHÉ 15,00 € FROMAGE BAVAROIS CHOCOLAT BLANC FRUIT ROUGE</p>	

\* menus sous réserve d'approvisionnements.

Nous vous souhaitons bon appétit !

Pour réserver ou décommander TEL : 03 87 95 45 61

MAISON DE RETRAITE MEDICALISEE STE MARIE

Viande bovine :  
origine France/Allemagne/Belgique  
03 87 95 45 61