



1 carnet
10 repas
140 €

MENU

SEMAINE 20

MENU RESTAURANT : DU 13 AU 19 MAI 2024

MENU 1

MENU 2

LUNDI 13-mai	BETTERAVE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE FILET DE DINDE CREME RAISIN SEC PÂTES / CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE SEMOULE LAIT FLEUR D'ORANGER	BETTERAVE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE FILET POISSON MEUNIÈRE PDT VAPEUR / GARNITURE CHAMPÊTRE FROMAGE SEMOULE LAIT FLEUR D'ORANGER
MARDI 14-mai	POIREAUX VINAIGRETTE / CHARCUTERIE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ CREOLE / CAROTTES FROMAGE CLAFOUTIS ANANAS	POIREAUX VINAIGRETTE / CHARCUTERIE BOULETTE DE BŒUF AU JUS CASSOULET HARICOTS BLANCS FROMAGE CLAFOUTIS ANANAS
MERCREDI 15-mai	SALADE DE CONCOMBRE FROMAGE BREBIS MEHLKNEPLES CREME LARDONS SALADE VERTE FROMAGE GENOISE FRAMBOISES	SALADE DE CONCOMBRE FROMAGE BREBIS ESCALOPE VIENNOISE CITRON PDT RISSOLEES / HARICOTS PLATS FROMAGE GENOISE FRAMBOISES
JEUDI 16-mai	MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE POULET SAUTE CREME CHAMPIGNONS PÂTES / JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 17-mai	GOUGERE EMMENTAL CASSOLETTE COLIN D'ALASKA RIZ / RATATOUILLE FROMAGE PANNA COTTA MANGUE	GOUGERE EMMENTAL EMINCE DE DINDE AIGRE DOUX PDT SAUTEES / CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE PANNA COTTA MANGUE
SAMEDI 18-mai	FENOUIL VINAIGRETTE / CHARCUTERIE GOULASH HONGOISE COQUILLETES / PETITS POIS FROMAGE FRAISES AU SIROP	FENOUIL VINAIGRETTE / CHARCUTERIE CHOU FARCI POEEE LEGUMES CAROTTES FROMAGE FRAISES AU SIROP
DIMANCHE 19-mai	POISSON OIGNONS CORNICHONS FROMAGE BLANC MAYONNAISE SAUTE DE PORC CHAMPIGNONS GRATIN DAUPHINOIS / DUO FLAGEOLETS HARICOTS VERTS FROMAGE FORÊT NOIRE AU KIRSCH	

15,00 €

* 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