



1 carnet
10 repas
140 €

MENU

SEMAINE 21

MENU RESTAURANT : DU 20 AU 26 MAI 2024

MENU 1

MENU 2

LUNDI 20-mai	POELEE DE CHAMPIGNONS AUX ESCARGOTS ROTI DE VEAU AUX HERBES SPAETZLE FRAIS / SALSIFIS TOMATE FROMAGE TARTE RHUBARBE GRILLAGEE		15,00 €
MARDI 21-mai	TOMATE A L'ECHALOTE / CHARCUTERIE POT AU FEU PDT SAUTEES / LEGUMES FROMAGE POIRE CREME PATISSIERE	TOMATE A L'ECHALOTE / CHARCUTERIE STEAK HACHE DE VEAU PDT ROMARIN / MELANGE LEGUMES RACINE FROMAGE POIRE CREME PATISSIERE	
MERCREDI 22-mai	SOUPE D'ASPERGES ASPERGES JAMBON SAUCE HOLLANDAISE PDT VAPEUR FROMAGE POIRE BELLE HELENE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE OMELETTE FROMAGE PDT GRENAILLE / SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	
JEUDI 23-mai	CAROTTES RÂPEES / CHARCUTERIE ROTI DE PORC BRAISE PUREE AUX TROIS LEGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS	CAROTTES RÂPEES / CHARCUTERIE EMINCE DE DINDE CIDRE PÂTES / GARNITURE CHAMPÊTRE FROMAGE SALADE DE FRUITS	
VENDREDI 24-mai	RADIS ECHALOTE / CHARCUTERIE COLIN MEUNIERE PDT VAPEUR / POIREAUX FROMAGE FRUIT	RADIS ECHALOTE / CHARCUTERIE GRATIN DE PDT MUNSTER LARDONS SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	
SAMEDI 25-mai	CELERI REMOULADE / CHARCUTERIE POITRINE DE VEAU FARCIE PERSILLEE PDT SAUTEES / TOMATE ROTIE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	CELERI REMOULADE / CHARCUTERIE JAMBON BRAISE SAUCE MADERE LENTILLE PAYSANNE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	
DIMANCHE 26-mai	CHIFFONNADE DE BATTAVIA AVOCAT, TOMATE ET JAMBON SEC SAUTE DE BŒUF PINOT NOIR P.NOISETTES / LEGUMES DU MARCHE FROMAGE GATEAU NORMAND POMMES CALVADOS		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