



1 carnet
10 repas
145€

MENU

veuillez indiquer votre nom :

SEMAINE 12

MENU RESTAURANT DU 17 AU 23 MARS 2025

MENU 1

MENU 2

LUNDI 17-mars	RADIS ROSE CREME / CHARCUTERIE ESCALOPE PANEE PDT SAUTEES/ CAROTTES FROMAGE FRUIT	RADIS ROSE CREME / CHARCUTERIE CASSOLETTE DE COLIN VIN BLANC RIZ PILAF / BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
MARDI 18-mars	MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE BOUDIN NOIR OIGNONS PUREE / CHOU DE BRUXELLES FROMAGE ECLAIR	MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE PAIN DE VIANDE VIENNOIS PÂTES / JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
MERCREDI 19-mars	HARICOTS VERTS / CHARCUTERIE SAUCISSE DE TOULOUSE PDT GRENAILLE ROMARIN / BROCOLIS FROMAGE FRUIT	HARICOTS VERTS / CHARCUTERIE CUISSE DE POULET P.EASY / HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT
JEUDI 20-mars	TOMATE BASILIC / CHARCUTERIE EMINCE DE DINDE ARTICHAUT PDT SAUTEES / CHOU FLEUR CREME FROMAGE FROMAGE BLANC FRUITE	TOMATE BASILIC / CHARCUTERIE CARRE DE VEAU SAUCE CHASSEUR PÂTES / COURGETTES OLIVE FROMAGE FROMAGE BLANC FRUITE
VENDREDI 21-mars	BETTERAVE ROUGE / CHARCUTERIE FILET DE MERLU SAUCE CREVETTE PDT VAPEUR /EPINARD A L'AIL FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL	BETTERAVE ROUGE / CHARCUTERIE STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE P.FONDANTE / PETITS POIS FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
SAMEDI 22-mars	RADIS BLANC A LA CREME / CHARCUTERIE POTEE LORRAINE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE	RADIS BLANC A LA CREME / CHARCUTERIE RÔTI DE DINDONNEAU AU JUS LENTILLE PAYSANNE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE
DIMANCHE 23-mars	SALADE FEVE, ASPERGE, TOMATE, ŒUF DUR SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PDT QUARTIER / LEGUMES DU MARCHE FROMAGE BAVAROIS CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES	

15,50 €

"MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT"

Nous vous souhaitons bon appétit !

MAISON DE RETRAITE MEDICALISEE STE MARIE

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