



1 carnet  
10 repas  
145€

# MENU

veuillez indiquer votre nom :

SEMAINE 17

MENU RESTAURANT DU 21 AU 27 AVRIL 2025

MENU 1

MENU 2

|                           |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI</b><br>21-avr    |                                                                                                                         | <b>SALADE FRISEE AUX LARDONS ET ŒUFS DURS</b><br><b>MIJOTEE DE VEAU GRAND-MERE</b><br><b>TAGLIATELLE BEURRE / COROLLE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>BAVAROIS CHOCOLAT BLANC</b> |
| <b>MARDI</b><br>22-avr    | <b>MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE</b><br><b>BOUDIN NOIR OIGNONS</b><br><b>PUREE / CHOU DE BRUXELLES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>ECLAIR</b>                                                           | <b>MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE</b><br><b>PAIN DE VIANDE VIENNOIS</b><br><b>PÂTES / PRINTANIERE DE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>ECLAIR</b>                               |
| <b>MERCREDI</b><br>23-avr | <b>CAROTTES RÂPEES / CHARCUTERIE</b><br><b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b><br><b>PDT GRENAILLE ROMARIN / BROCOLIS</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRUIT</b>                                                         | <b>CAROTTES RÂPEES / CHARCUTERIE</b><br><b>CUISSE DE POULET</b><br><b>P.EASY / HARICOTS BEURRE</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRUIT</b>                                                  |
| <b>JEUDI</b><br>24-avr    | <b>TOMATE BASILIC / CHARCUTERIE</b><br><b>EMINCE DE DINDE ARTICHAUT</b><br><b>PDT SAUTEES / CHOU FLEUR CREME</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FROMAGE BLANC FRUITE</b>                                        | <b>TOMATE BASILIC / CHARCUTERIE</b><br><b>CARRE DE VEAU SAUCE CHASSEUR</b><br><b>PÂTES / COURGETTES OLIVES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FROMAGE BLANC FRUITE</b>                       |
| <b>VENDREDI</b><br>25-avr | <b>BETTERAVE ROUGE / CHARCUTERIE</b><br><b>FILET DE MERLU SAUCE GREVETTE</b><br><b>PDT VAPEUR / EPINARD A L'AIL</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>CREME DESSERT CARAMEL</b>                                    | <b>BETTERAVE ROUGE / CHARCUTERIE</b><br><b>STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE</b><br><b>PDT FONDANTE / SALSIFIS PERSIL</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>CREME DESSERT CARAMEL</b>              |
| <b>SAMEDI</b><br>26-avr   | <b>RADIS BLANC VINAIGRETTE / CHARCUTERIE</b><br><b>POTEE LORRAINE</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>ŒUF A LA NEIGE</b>                                                                                         | <b>RADIS BLANC VINAIGRETTE / CHARCUTERIE</b><br><b>ROTI DE DINDONNEAU AU JUS</b><br><b>LENTILLE PAYSANNE</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>ŒUF A LA NEIGE</b>                               |
| <b>DIMANCHE</b><br>27-avr | <b>SALADE FÊVES, ASPERGES, TOMATES, OEUFS DURS</b><br><b>SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</b><br><b>PDT QUARTIERS / LEGUMES DU MARCHÉ</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>BAVAROIS CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES</b> |                                                                                                                                                                                       |

"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