



1 carnet
10 repas
145€

MENU

veuillez indiquer votre nom :

SEMAINE 32

MENU RESTAURANT DU 4 AOUT AU 10 AOUT 2025

MENU 1

MENU 2

LUNDI 4 AOUT	RADIS ROSE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE ESCALOPE PANEE PDT SAUTEES / CAROTTES FROMAGE FRUIT	RADIS ROSE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE CASSOLETTE DE COLIN VIN BLANC RIZ PILAF / BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
MARDI 5 AOUT	TERRINE DE POISSON REMOULADE ASSIETTE ANGLAISE 5 roti bœuf, saute poulet) CRUDITES FROMAGE ECLAIR	TERRINE DE POISSON REMOULADE PAIN DE VIANDE VIENNOIS PÂTES / PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE ECLAIR
MERCREDI 6 AOUT	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHARCUTERIE SAUTE DE PORC COQUILLETES / CAROTTES AU CUMIN FROMAGE FRUIT	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHARCUTERIE SAUCISSE DE TOULOUSE PDT GRENAILLE ROMARIN / BROCOLIS FROMAGE FRUIT
JEUDI 7 AOUT	TOMATES BASILIC / CHARCUTERIE EMINCE DE DINDE ARTICHAUT PDT SAUTEES / CHOU FLEUR CREME FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMATES BASILIC / CHARCUTERIE CARRE DE VEAU CHASSEUR RIZ / COURGETTES OLIVES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
VENDREDI 8 AOUT	BETTERAVE ROUGE / CHARCUTERIE FILET DE SAUMON SAUCE CREVETTE BOULGHOUR / EPINARD A L'AIL FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL	BETTERAVE ROUGE / CHARCUTERIE STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE PDT FONDANTE / HARICOTS BEURRE ECHZLOTE FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
SAMEDI 9 AOUT	RADIS BLANC VINAIGRETTE / CHARCUTERIE POTEE LORRAINE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE	RADIS BLANC VINAIGRETTE / CHARCUTERIE ROTI DE DINDONNEAU AU JUS LENTILLE PAYSANNE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE
DIMANCHE 10 AOUT	GRATIN DE POISSON SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PDT QUARTIERS / 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**