



1 carnet  
10 repas  
145€

# MENU

veuillez indiquer votre nom :

**SEMAINE 35**

**MENU RESTAURANT DU 25 AU 31 AOUT 2025**

## MENU 1

## MENU 2

|                            |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI</b><br>25-août    | <b>BETTERAVE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE</b><br><b>FILET DE DINDE CREME RAISIN SEC</b><br><b>PÂTES / CORDIALE DE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>SEMOULE LAIT FLEUR ORANGER</b> | <b>BETTERAVE VINAIGRETTE / CHARCUTERIE</b><br><b>FILET DE POISSON PANE</b><br><b>PDT VAPEUR / GARNITURE CHAMPÊTRE</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>SEMOULE LAIT FLEUR ORANGER</b> |
| <b>MARDI</b><br>26-août    | <b>QUICHE LORRAINE</b><br><b>BARBECUE</b><br><b>CRUDITES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>TARTE AUX POMMES GRILLAGEE</b>                                                               | <b>QUICHE LORRAINE</b><br><b>ESCALOPE VIENNOISE CITRON</b><br><b>PDT RISSOLEES / HARICOTS PLATS</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>TARTE AUX POMMES GRILLAGEE</b>                   |
| <b>MERCREDI</b><br>27-août | <b>SALADE DE CONCOMBRE FROMAGE DE CHEVRE</b><br><b>COUSCOUS MAROCAIN</b><br><b>SEMOULE ET LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRUIT</b>                                           | <b>SALADE DE CONCOMBRE FROMAGE DE CHEVRE</b><br><b>BOULETTE DE BŒUF AU JUS</b><br><b>CAROTTES HARICOTS LINGOTS BLANCS</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRUIT</b>                  |
| <b>JEUDI</b><br>28-août    | <b>MACEDOINE LEGUMES / CHARCUTERIE</b><br><b>BLANQUETTE DE VEAU</b><br><b>PÂTES / JULIENNE DE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>CREME DESSERT</b>                               | <b>MACEDOINE LEGUMES / CHARCUTERIE</b><br><b>HACHIS PARMENTIER</b><br><b>SALADE VERTE</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>CREME DESSERT</b>                                          |
| <b>VENDREDI</b><br>29-août | <b>CAROTTES RÂPEES / CHARCUTERIE</b><br><b>CASSOLETTE DE COLIN D'ALASKA</b><br><b>PDT VAPEUR / RATATOUILLE</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>PANNA COTTA MANGUE</b>                     | <b>CAROTTES RÂPEES / CHARCUTERIE</b><br><b>EMINCE DE DINDE AIGRE DOUX</b><br><b>PDT SAUTEES / CORDIALE DE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>PANNA COTTA MANGUE</b>         |
| <b>SAMEDI</b><br>30-août   | <b>FENOUIL VINAIGRETTE / CHARCUTERIE</b><br><b>GOULASH HONGROISE</b><br><b>COQUILLETES / PETITS POIS</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRAISES SIROP</b>                                | <b>FENOUIL VINAIGRETTE / CHARCUTERIE</b><br><b>CHOU FARCI</b><br><b>POTEE DE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRAISES SIROP</b>                                           |
| <b>DIMANCHE</b><br>31-août | <b>GRATIN CHAMPIGNONS FRAIS</b><br><b>MANCHON DE CANARD AU PORTO</b><br><b>P.NOISETTES / MELANGE DE LEGUMES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRAISIER AUX AMANDES</b>                  |                                                                                                                                                                              |
|                            |                                                                                                                                                                                   | <b>15,50 €</b>                                                                                                                                                               |

Pour réserver ou commander TEL: 03 87 95 45 61

Nous vous souhaitons bon appétit !

MAISON DE RETRAITE MEDICALISEE STE MARIE

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