



1 carnet
10 repas
145€

MENU



veuillez indiquer votre nom :

SEMAINE 22

MENU RESTAURANT DU 25 AU 31 MAI 2026

MENU 1

MENU 2

<p>LUNDI 25-mai</p>		<p>GRATIN DE POISSON ROTI DE VEAU AUX PLEUROTÉS FRITES / PETITS POIS CAROTTES FROMAGE ECLAIR</p> <p style="text-align: right;">15,50 €</p>
<p>MARDI 26-mai</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE ESCALOPE PANÉE PDT RISSOLEES / CAROTTES FROMAGE CHAUSSON AUX POMMES</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES / CHARCUTERIE PAIN DE VIANDE VIENNOIS PÂTES / JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE CHAUSSON AUX POMMES</p>
<p>MERCREDI 27-mai</p>	<p>HARICOTS VERTS / CHARCUTERIE SAUCISSE BLANCHE GRATIN DE CHOU FLEUR PDT FROMAGE FRUIT</p>	<p>HARICOTS VERTS / CHARCUTERIE CUISSE DE POULET RÔTIE P.EASY / HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT</p>
<p>JEUDI 28-mai</p>	<p>TOMATES BASILIC /CHARCUTERIE SALADE POT AU FEU PDT SAUTEES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>TOMATES BASILIC /CHARCUTERIE MOUSSAKA BŒUF AUBERGINES , PDT FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>
<p>VENDREDI 29-mai</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE / CHARCUTERIE FILET DE MERLU SAUCE CREVETTE RIZ / EPINARD FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE / CHARCUTERIE STEAK HACHE DE VEAU PROVENCAL PURÉE DE COURGETTES FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL</p>
<p>SAMEDI 30-mai</p>	<p>RADIS BLANC / CHARCUTERIE CHOU FARCI POTÉE AUVERGNATE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE</p>	<p>RADIS BLANC / CHARCUTERIE ROTI DE DINDONNEAU LENTILLES PAYSANNE FROMAGE ŒUF A LA NEIGE</p>
<p>DIMANCHE 31-mai</p>		<p>SALADE FEVES,ARTICHAUTS,TOMATES,ŒUFS DURS SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PDT QUARTIER FRIT / LEGUMES RACINE FROMAGE BAVAROIS CHOCOLAT MOUSSE BANANE</p> <p style="text-align: right;">15,50 €</p>

"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