

MENUS CUISINE – ETABLISSEMENT SAINT JOSEPH Du 06/05/2024 au 12/05/2024

Semaine nº 19

Version: 4

Rédigé par : A. COUDRY

Validé par : CODIR

LUNDI

Repas du midi

Tomates sauce vinaigrette maison Rôti de dinde et pommes de terre noisette

Poêlée de légumes vapeur Ananas rôti au miel

Repas du soir

Potage de carottes et navets
Pavé de hoki sauces aux herbes et haricots plats persillés
Polenta
Liégeois vanille et lit caramel

MARDI

Repas du midi

Carottes râpées vinaigrette Cuisses de poulet au soja et haricots beurre fin persillés Petits pois à l'étuvée

Flan praliné

Repas du soir

Potage de légumes
Rognons de bœuf et sauce
madère
Pâtes au beurre et blettes

Fruit de saison

MERCREDI

Repas du midi

Œufs durs sauce cocktail Filet de dorade grillé et riz pilaf safrané

Julienne de légumes Fruit de saison

Repas du soir

Potage de légumes
Pâté chaud vigneron et salade de
feuille de chêne
Haricots blancs préparés
Yaourt aromatisé



Repas du midi

Salade batavia au maïs et jambon
Paleron de bœuf braisé
Carottes rondelles vichy et Farfalles au beurre
Clafoutis aux abricots

Repas du soir

Potage de légumes

Quiche au potiron et salade composée vinaigrette

Fruit de saison



Repas du midi

Macédoine sauce mayonnaise Moules sauce curry et frites

Salade batavia Fruit de saison

Repas du soir Potage printanier

Omelette au fromage

Poivron au four et semoule au

beurre

Crème renversée



Repas du midi

Lentilles vinaigrette et échalotes Paupiettes de veau braisées et gratin de courgettes

Riz madras

Fruit de saison

Fruit de saison

Repas du soir

Potage de légumes Foie de volaille sauce provençale Risetti au beurre et haricots verts persillés

DIMANCHE

Repas du midi

Salade de mâche, roquefort et croûtons

Rôti de porc et lentilles vertes Tomates à la provençales

Carré bavarois exotique

Repas du soir

Velouté de bolets

Pâté en croûte et cœurs de salade Purée de pommes de terre Fruit de saison



Vendredi 10 Mr Denis SARRAZIN- 65 ans!



