

MENUS CUISINE – ETABLISSEMENT SAINT JOSEPH Du 07/07/2025 au 13/07/2025

Semaine nº 28

Version: 4

Rédigé par : A. SCREMIN

Validé par : CODIR

LUNDI

Repas du midi

Crème de foie, Pintade rôtie. Tomates, Haricots blancs,



Potage légumes, Escalope de porc,

Pdt vapeur, Carottes rondelles, Crème vanille



MARDI

Repas du midi

Concombre. Emincé bœuf. Fusilli, Fenouil, Yaourt



Repas du soir

Potage campagnard, Steak de colin, Piperade, Semoule. Fruit

Repas du midi

Emincé de dinde.

Avocat.

Spaghetti,

Artichauts,

Abricot

SAMEDI



MERCREDI

Repas du midi

Salade sardines. Chipolatas. Juliennes, brocolis, Céréales,



Repas du soir

Potage printanier, Cuisse de poulet Salade de haricots, Fruit



JEUDI

Repas du midi

Macédoine, Côte de porc grillée, Lentilles vertes, Poêlée campagnarde, Fruit



Repas du soir

Bouillon bœuf. Omelette. Champignons, Pdt sautées. Flan praliné



VENDREDI

Repas du midi

Tomates mozzarella, Dos de colin. Aubergines, Riz,



Repas du soir

Potage cultivateur, Cassolette merlu, Courgettes, Boulgour, Flan chocolat







Melon jaune, Rôti de bœuf, Salade lentilles, Tranche napolitaine glacée



ANNIVERSAIRES DE LA SEMAINE

Mercredi 09 Mme Marie-Thérèse LEBRUN - 74 ans !

> Vendredi 11 M. David HEIDINGER – 46 ans!

Samedi 12 Mme Sonia KLEIN - 66 ans!



Potage légumes, Aiguillettes de blé, Risetti, Blettes. Crèmes fleur oranger





Repas du midi



Repas du soir Bouillon de volaille.

Jambonneau. Purée pdt, carottes, Nectarine

