



MENUS RESIDENCE ET PORTAGE A DOMICILE

1er au 7 avril 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	01-avr	Salade de fonds d'artichaut	Potage
		Paupiette au veau sauce poivre	
		Haricots beurre	
		Fromage	Produit laitier frais
		Entremet	Fruit frais
MARDI	02-avr	Terrine de légumes	Potage
		Boulette d'agneau jus au thym	
		Carottes ail et persil	
		Fromage frais nature et sucre	Fromage à tartiner
		Compte et biscuit sec	Fruit frais
MERCREDI	03-avr	Coleslaw	Potage
		Nuggets de poulet (plein filet)	
		Pommes campagnardes	
		Cheddar	Petit fromage frais nature et sucre
		Grillé aux pommes	Crème dessert saveur vanille
JEUDI	04-avr	Saucisson à l'ail (et cornichon)	Potage
		Filet de loup de mer sauce curry coco	
		Riz	
		Bûche au lait de mélange	Produit laitier frais
		Tarte flan	Cocktail de fruits au sirop
VENDREDI	05-avr	Carottes râpées	Potage
		Sauté de bœuf VBF sauce marchand de vin	
		Coquillettes	
		Saint Paulin	Yaourt nature et sucre
		Liégeois parfum chocolat	Fruit frais
SAMEDI	06-avr	Salade de farfalles ciboulette	Potage
		Cuisse de poulet sauce façon normande	
		Riz et champignons	
		Produit laitier frais	Fromage
		Entremet	Fruit frais
DIMANCHE	07-avr	Chou blanc rémoulade	Potage
		Steak de thon huile d'olive et citron	
		Poêlée de légumes	
		Fromage à la coupe	Produit laitier frais
		Pâtisserie	Fruit frais

VBF Viande Bovine Française
HVE Haute Valeur Environnementale
AOP Appellation Origine Protégée
MSC Pêche durable