

Menu conseil selon plan alimentaire

Fruits et Légumes cuits
 Fruits et Légumes crus
 Poissons ou fruits de mer
 Viande bœuf, agneau, veau
 Œufs, volaille ou porc
 Féculents
 Produits laitiers, Produits sucrés






















Semaine du 13 au 17 novembre 2023



***Le chef et son équipe
 vous souhaitent un bon appétit !***

Menus réalisés en collaboration avec notre diététicienne



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade pommes de terre sauce ciboulette	 Salades mixtes	Buffet des entrées	 Carottes râpées	 Céleri rémoulade
 Emincé de porc graine de moutarde	 Steak haché façon boucher	 Filet de colin meunière	 Emincé de poulet crème de girolles	 Dos de colin aux baies roses
 Haricots verts persillés	 Courgettes poêlées	 Pommes vapeur	Tagliatelles fraîches	 Epinards à la crème
 Boulgour aux épices cajun	Steak quinoa provençale		 Œufs brouillés	Céréales gourmandes
 Fromage blanc 	 Tomme de montagne	 Fromages affinés	 Flan nappé caramel	 Fromages de région
 Pommes des Grilletts	Quatre-quarts	Tarte au flan	 Compote	 Poires de Haute Savoie

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.