

# Menus

Du 20 au 26 janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi●	Vendredi	Samedi*	Dimanche*
Betteraves rouges Cordon bleu Purée Yaourt nature	Sauté de bœuf aux poivrons Pâtes Emmental râpé Fruit	Carottes râpées Saumon à l'oseille Riz Flan caramel	Risotto aux courgettes et parmesan Fromage Eclair chocolat	Salade Normandin de veau Petits pois Pommes de terre Fromage Fruit	Chou rouge Endives au jambon Pommes de terre Café Liégeois	Pâté de campagne Gigot d'agneau Flageolet Pommes Dauphine Fromage Pâtisserie

Du 27 janvier au 2 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi●	Samedi*	Dimanche*
Boulettes d'agneau Spaghettis Emmental râpé Fruit	Filet de poulet à la moutarde Ratatouille Semoule Mousse chocolat	Rôti de bœuf Purée de carottes Fromage Fruit	Lentilles vinaigrette Jambon Jardinière de légumes Beignet	Choux fleur vinaigrette Omelette champignons Pommes rôsti Fromage Fruit	Paupiette de veau Pommes de terre Salsifis Compote et biscuit	Asperges Blanquette de veau Petits légumes Pommes Duchesse Fromage Pâtisserie

Du 3 au 9 février

Lundi	Mardi	Mercredi●	Jeudi	Vendredi	Samedi*	Dimanche*
Salade Rôti de porc aux herbes Pâtes Emmental râpé Fruit	Taboulé Poisson gratiné Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Œufs durs mayonnaise Gratin de légumes au fromage Tarte aux pommes	Nuggets de poulet Pommes pin Haricots verts Fromage Fruit	Saucisson sec Normandin de veau Pommes de terre Brocolis Fromage	Haricots blancs à l'échalote Chou farci Purée Blettes Petits suisses	Sardines Pintade aux poires Pommes noisette Pommes rôties Fromage Pâtisserie

Du 10 au 16 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi●	Vendredi	Samedi*	Dimanche*
Macédoine Saucisse de Strasbourg Coquillettes Crème dessert	Carottes râpées à l'ananas Sauté de bœuf Petits pois Pommes de terre Fromage	Rôti de dinde Riz aux petits légumes Fromage Salade de fruits exotiques	Haricots verts vinaigrette Duo de lentilles et carottes Fromage Fruit	Hachis Parmentier Salade Fromage blanc	Salade de chèvre chaud Boudin blanc aux champignons Pommes de terre Fruit	Tomate au thon Cuisse de canette Pommes lyonnaises Fromage Pâtisserie

Du 17 au 23 février

Lundi●	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi*	Samedi*	Dimanche*
Lasagnes végétariennes Salade Fromage Fruit	Assiette Anglaise Pommes de terre au four Fromage Fruit	Concombres Sauté de porc au curry Purée Flan caramel	Pâté de campagne Filet de dinde Haricots verts Riz Fromage	Couscous de la mer Semoule Légumes Fromage Yaourt nature	Tartelette au fromage Rôti de porc Pommes de terre Fruit	Salade composée Lapin aux pruneaux Salsifis Pommes Duchesse Fromage Pâtisserie

Du 24 février au 1<sup>er</sup> mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi●	Vendredi*	Samedi*	Dimanche*
½ Œuf macédoine Chipolatas Purée de courgettes Fromage	Crudités Escalope de poulet Pommes rôsti Flan chocolat	Spaghettis carbonara Emmental râpé Fruit	Céleri rémoulade Omelette basquaise Riz Pâtisserie	Bœuf bourguignon Pommes de terre Fromage Fruit	Tripes Pommes de terre aux lardons Salade Fromage blanc	Mousson de canard Rôti de veau Gratin Dauphinois Tomate rôtie Fromage Pâtisserie

## Du 2 au 8 mars

Lundi	Mardi	Mercredi●	Jeudi	Vendredi	Samedi*	Dimanche*
Betteraves rouges Spaghettis bolognaise Emmental râpé Yaourt aromatisé	Minis saucisses de Toulouse Purée gratinée Compote Fruit	Quiche aux légumes Salade Fromage Tarte flan	Salade d'endives Tomate farcie Semoule Fromage Crème dessert	Duo de haricots vinaigrette Normandin de veau Pommes Rösti Epinards Petits suisses	Maquereaux Escalope normande Pommes de terre Haricots beurre Fruit	Asperges Poule au pot Légumes Riz Fromage Pâtisserie

*Cette grille de menus n'est pas contractuelle, l'un des composants pouvant être modifié pour quelque motif que ce soit, en dernière minute, sans que les convives puissent porter réclamation.*

\* Uniquement à la résidence autonomie Les Myosotis

● Menu végétarien