

EHPAD Les Frênes - Les Châtaigniers

Semaine du 23 au 29 septembre

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre	samedi 28 septembre	dimanche 29 septembre
	<i>ANNIVERSAIRE</i>						
Déjeuner	CONCOMBRE A LA CREME	CELERI REMOULADE	ANDOUILLE ET BEURRE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALAMI ET BEURRE	SALADE D'ARTICHAUTS ET TOMATES	PATE EN CROUTE ET SES CORNICHONS
	DOS DE COLIN SAUCE CHORIZO	TRIPES A LA MODE DE CAEN	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	BOUDIN NOIR	FILET MEUNIERE SAUCE GRIBICHE	EMINCE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	SAUTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE
	RIZ BASMATI / EPINARDS	CAROTTES / POMMES VAPEUR	PATES / JARDINIERE DE LEGUMES	POMME CUITE / PUREE	POEELE DE LEGUMES / POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES / BROCOLIS	PRINTANIERE DE LEGUMES / POMMES NOISETTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ENTREMETS VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON OU CUIT	MOUSSE CITRON	POIRE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON OU CUIT	GRILLE AUX POMMES
Dîner	POTAGE D'ENDIVES	SOUPE DE POIREAUX	SOUPE A L'OIGNON	VELOUTE DE POTIRON	POTAGE VERMICELLES	VELOUTE DE COURGETTES	POTAGE AUX CAROTTES
	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	OEUF COCOTTE	CAROLINE DE VOLAILLE	JAMBON	GALETTE GARNIE	FILETS DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	MUSEAU A LA VINAIGRETTE
	SALADE VERTE	RATATOUILLE	SALADE DE MACHE	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE	POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS
	COMPOTE DE POMMES	FAISSELLE	CREME PATISSIERE A LA VANILLE	SEMOULE AU LAIT	ENTREMETS CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON OU CUIT

