

EHPAD Les Frênes - Les Châtaigniers

Semaine du 30 septembre au 6 octobre



	lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre	samedi 5 octobre	dimanche 6 octobre
Déjeuner	<p>POTAGE VERMICELLES / PATE DE FOIE ET SES CORNICHONS</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU CIDRE</p> <p>CHAMPIGNONS / FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON OU CUIT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES / SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>BOEUF BOURGUIGNON</p> <p>POMMES DE TERRE / CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE A LA RHUBARBE</p>	<p>POTAGE POTIRON / CAROTTES CITRONNEES</p> <p>SAUTE DE PORC AUX OLIVES</p> <p>CHOU VERT BRAISE / SEMOULE COUSCOUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON OU CUIT</p>	<p>POTAGE CRECY / BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>LANGUE DE BOEUF SAUCE MADERE</p> <p>PUREE / SALSIFIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>POMME AU FOUR</p>	<p>POTAGE DUBARRY / TERRINE DE LENTILLES</p> <p>DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON</p> <p>PATES / EPINARDS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE POMME CASSIS ET SON BISCUIT</p>	<p>POTAGE JARDINIERE / MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE</p> <p>RIZ / CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON OU CUIT</p>	<p>TERRINE DE LEGUMES SAUCE AUREOLE</p> <p>GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES</p> <p>FLAGEOLETS / CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BAVAROIS A LA PASSION</p>
Dîner	<p>POTAGE VERMICELLES</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE ET LARDONS FUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>PRUNEAUX AU SIROP</p>	<p>POTAGE CRECY</p> <p>CREPE FOURREE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FAISSELLE</p>	<p>POTAGE DUBARRY</p> <p>FLAN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE</p> <p>ENTREMETS PISTACHE</p>	<p>POTAGE JARDINIERE</p> <p>GALANTINE</p> <p>COURGETTES SAUTEES A L'AIL</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>SOUPE DE POIREAUX</p> <p>PATES A LA CARBONARA</p> <p>COMPOTE DE PECHES</p>