



# Menu Normal

## MIDI

## SOIR

### SEMAINE 2

<b>LUNDI</b> 16 NOVEMBRE 2020	POTAGE DE LEGUMES SARDINES A L HUILE SAUTE DE PORC AUX OIGNONS PETITS POIS FROMAGE FRUIT	POTAGE CHOUX FLEURS ET OEUF DUR AU GRATIN FLAN CHOCOLAT
<b>MARDI</b> 17 NOVEMBRE 2020	SOUPE A L'OIGNON BETTERAVES MERLU AU POIVRON PUREE DE POTIRON FROMAGE FRUITSAU SIROP	POTAGE FLAN PRINTANIER LIEGEOIS VANILLE
<b>MERCREDI</b> 18 NOVEMBRE 2020	CREME DE LEGUMES BOEUF CAROTTES FROMAGE DU PAYS MOUSSE AU CITRON	POTAGE QUICHE LORRAINE JEUNES POUSES PETITS SUISSES
<b>JEUDI</b> 19 NOVEMBRE 2020	POTAGE DE LEGUMES POMELOS ROTI DE DINDE HARICOTS PLATS D ESPAGNE FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE AIGUILLETTE DE COLIN MACARONI AU FROMAGE COMPOTE
<b>VENDREDI</b> 20 NOVEMBRE 2020	POTAGE DE LEGUMES TOMATES EN SALADE SAUMONETTE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE JAMBONNEAU POMMES SAUTEES YAOURT
<b>SAMEDI</b> 21 NOVEMBRE 2019	CREME DE LEGUMES SALADE DE GESIERS BOUDIN PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE GATEAU A LA PECHE	POTAGE GRATIN COURGETTE AUX LARDONS FRUIT
<b>DIMANCHE</b> 22 NOVEMBRE 2020	POTAGE AUX VERMICELLES MOUSSE DE CANARD CONFIT DE POULE POMMES ROSTIES CHOUX A LA CREME	POTAGE CREPE AU FROMAGE ENDIVES BRAISEES CREME CHOCOLAT

Les menus sont adaptés en fonctions des habitudes culturelles, des goûts des résidents et des prescriptions médicales

AD  
E  
VE  
RT  
E