

Menus du portage à domicile, centre de jour Péri Et Résidence autonomie P. Séward*

**20
Lundi**

Potage et gruyère râpé

Blanquette de poisson

Pommes de terre vapeur

Fromage

Pommes au four et coulis de fruits rouges

**21
Mardi**

Salade verte, maïs, croûtons

Sauté de veau à la dijonnaise

Brocolis

Comté

Chou à la crème

**22
Mercredi**

Salade de haricots verts et œufs mimosa

Accras de morue

Riz à la ratatouille

Yaourt nature

Fruit de saison

**23
Jeudi**

Champignons à la grecque

Gnocchis sauce tomate

Petits pois au jus

Tartare nature

Fruit de saison

**24
Vendredi**

Taboulé

Paleron pot au feu

Légumes pot au feu

St Marcellin et bûche de chèvre

Tarte Bourdaloue

**25
samedi**

Terrine de St Jacques

Confit de canard

Pommes saladaise

Morbier

Lingot aux deux chocolats

**27
Lundi**

Carottes râpées

Quenelle sauce champignons

Chou romanesco

Délice de Chartreuse

Riz au lait

**28
Mardi**

Pâté de campagne cornichons

Filet de poisson MSC
Sauce crème

Purée de lentilles corail au lait de coco et curry

Fromage blanc nature

Cube de mangue

**29
Mercredi**

Chou blanc et rouge râpés

Sauté d'agneau au thym

Pâtes au beurre

Tomme noire

Fruit de saison

**30
Jeudi**

Friand fromage

Fricassé de volaille à l'ancienne

Gratin de poireaux et pommes de terre

Petits suisses sucrés

Purée de pomme

**31
Vendredi**

Salade verte, endives et noix

Gratin dauphinois

Caillette ou diot

Tartare nature

Paris Brest

**1er
samedi**

Mousse de canard

Fondant de poulet jaune farci

Duo de haricots verts et jaunes

Munster

Sablé mangue panacotta



LEGENDE :

Viandes de France

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Autres produits labellisés : Label rouge, MSC, AOC, AOP, Global Gap...

Toute l'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite ses Meilleurs Voeux !



* Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement de la cuisine centrale.