

MENUS RÉSIDENCE L'ORME À LA BLONDE

SEPTEMBRE 2019

DIMANCHE

1



Tomate basilic
Foie de génisse
Pommes sautées à l'ail
Mimolette
Eclair au café

LUNDI

2



Melon
Cuisse de poulet
Frites
Bûche de chèvre
Glace timbale
vanille/chocolat

MARDI

3



Betteraves vinaigrette
Rôti de porc
Gratin de courgettes
Emmental
Prunes

MERCREDI

4



Concombre au yaourt
Sauté de veau
marengo
Penne
Carré de l'Est
Raisin

JEUDI

5



Haricots verts vinaigrette
Chili végétarien
Riz
Tomme noire
Nectarine

VENDREDI

6



Pastèque
Poisson frais
Gratin de chou-fleur
Edam
Yaourt à la fraise

SAMEDI

7



Mortadelle
Emincé de bœuf
Blé aux petits légumes
Camembert
Banane

8



Feuilleté au fromage
Paupiette de veau
Carottes & riz
Saint Nectaire
Tarte tropézienne

9



Carottes cuites au cumin
Sauté d'agneau
Semoule & légumes
couscous
Saint Paulin
Prunes

10



Cœurs de palmier
Aiguillettes de poulet
Brocolis
Camembert
Pomme

11



Melon
Sauté de porc sauce curry
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc nature
Crème dessert chocolat

12



Tomate mozzarella
Lasagnes
courgettes & brie
Yaourt nature
Tarte au citron

13



Concombre
Poisson frais
Piperade & torti
Coulommiers
Raisin

14



Œuf mimosa
Saucisse de Toulouse

Lentilles
Faisselle
Poire

15



Pâté de campagne &
cornichon
Rôti de bœuf
Frites
Buchette mi-chèvre
Paris-Brest

16



Sardines à la tomate
Escalope de dinde
Poêlée bretonne
Emmental
Melon

17



Concombre vinaigrette
Rôti de veau
Penne & haricots verts
Carré de l'Est
Liégeois vanille

18



Salade de tomates
Poulet
Frites
Salade de fruits

19



Laitue aux croutons
Curry de lentilles
Riz
Saint Paulin
Prunes

20



Tomate vinaigrette
Poisson frais
Pommes de terre vapeur &
épinards
Morbier
Ile flottante

21



Pâté en croûte
Langue de bœuf
sauce piquante
Tortis
Mimolette
Raisin

22



Taboulé
Moussaka
Laitue
Camembert
Tarte au chocolat

23



Betteraves vinaigrette
Poulet basquaise
Riz
Kiri
Prunes

24



Tomate vinaigrette
Rôti de bœuf
Gratin de chou-fleur
Tomme blanche
Yaourt à la fraise

25



Carottes râpées
Jambon
Coquillettes
Bleu
Velouté fruit

26



Salade de pommes de terre
Omelette au fromage
Haricots verts
Emmental
Raisin

27



Batavia
Poisson frais
Riz & brocolis
Brie
Tarte aux poires bourdaloue

28



Avocat
Quiche lorraine
Feuille de chêne
Yaourt nature
Pomme

29



Concombre au yaourt
Paupiette de lapin
sauce gibelote
Pommes de terre
sautées
Carré de l'Est
Tarte aux pommes

30



Terrine de poisson
Chipolata
Purée de carottes
Gouda
Poire

31



Produits issus de l'agriculture
biologique
 Poisson frais selon arrivage
 Produits locaux
Circuits courts Menu
Végétarien
 Toutes les viandes sont françaises
 Fait maison