



SEMAINE DU 20 AU 26 JUIN 2022

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 JUIN	MORTADELLE ROTI DE DINDONNEAU SAUCE SUPREME TORSADES PLATEAU DE FROMAGES FRUITS	POTAGE OMELETTE AUX OIGNONS SALADE PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT CAFE
MARDI 21 JUIN	SALADE DE RIZ LAPIN A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PLATEAU DE FROMAGES POMME CUITE A LA CONFITURE	POTAGE PIZZA AU CHEVRE SALADE PLATEAU DE FROMAGES CREME RENVERSEE + BISCUITS SECS
MERCREDI 22 JUIN	CAROTTES RAPEES ANDOUILLETES FRITES FROMAGE BLANC AU COULIS	POTAGE SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE ET BISCUITS
JEUDI 23 JUIN	MAQUEREAU A LA MOUTARDE BŒUF MIRONTON SEMOULE PLATEAU DE FROMAGES FRUITS	POTAGE TOMATES FARCIES PLATEAU DE FROMAGES ENTREMETS VANILLE
VENDREDI 24 JUIN	CONCOMBRE VINAIGRETTE COLIN SAUCE CRUSTACES FONDUE DE POIREAUX PLATEAU DE FROMAGES PAIN D'EPICES ET CREME ANGLAISE	POTAGE QUENELLES DE VEAU SAUCE PROVENÇALE PUREE PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE CITRON
SAMEDI 25 JUIN	TOMATE VINAIGRETTE TÊTE DE VEAU RAVIGOTE POMMES DE TERRE VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES FRUIT	POTAGE SALADE DE BROCOLIS ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE PLATEAU DE FROMAGES RIZ AU LAIT
DIMANCHE 26 JUIN	AVOCAT GARNI PINTADE GRATIN DE COURGETTES PLATEAU DE FROMAGES CLAFOUTIS AUX CERISES	POTAGE MAISON BRANDADE DE POISSON SALADE PLATEAU DE FROMAGES ANANAS AU SIROP

Viande bovine : origine Union Européenne

LES FAMILLES OU AMIS QUI SOUHAIENT PRENDRE LEUR REPAS À LA MAISON DE RETRAITE, SONT INVITES À LE FAIRE SAVOIR 72 HEURES À L'AVANCE, ET L'AUTORISATION DEVRA ETRE DEMANDEE, AUPRES DU DIRECTEUR OU DE L'ADMINISTRATEUR DE GARDE