SEMAINE DU 16 AU 22 JANVIER 2023

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 16 JANVIER	MUSEAU VINAIGRETTE CORDON BLEU CELERI RAVE SAUTE FROMAGE FRUITS	POTAGE GRATIN DE PATES AU JAMBON PLATEAU DE FROMAGES FLAN AU CHOCOLAT
MARDI 17 JANVIER	CAROTTES RAPEES CHOUCROUTE FROMAGE POMMES AU FOUR	POTAGE OMELETTE AU JAMBON- SALADE PLATEAU DE FROMAGES SEMOULE AU LAIT
MERCREDI 18 JANVIER	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE STEAK HACHE DE VEAU POMME DE TERRE SAUTEES FROMAGE CONGOLAIS	POTAGE ENDIVES AU JAMBON PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT
JEUDI 19 JANVIER	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE JOUE DE BŒUF A LA TOMATE PATES AU BEURRE FROMAGE BANANE	POTAGE FLAN DE CAROTTES AUX EMINCES DE VOLAILLE PLATEAU DE FROMAGES ENTREMET CHOCOLAT
VENDREDI 20 JANVIER	SALADE PIEMONTAISE PAUPIETTE DE SAUMON EPINARDS A LA CREME FROMAGE CHOUX A LA CREME	POTAGE QUICHE LORRAINE - SALADE PLATEAU DE FROMAGES FRUITS AU SIROP
SAMEDI 21 JANVIER	SARDINES A L'HUILE PETITS SALES AUX LENTILLES FROMAGE FRUIT	POTAGE QUENELLES DE VEAU SAUCE AU PORTO PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE YAOURT AROMATISE
DIMANCHE 22 JANVIER	GALANTINE CANARD A L'ORANGE JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE OPERA	POTAGE MAISON ROULE AU FROMAGE - SALADE PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE FRUIT

Viande bovine : origine Union Européenne

LES FAMILLES OU AMIS QUI SOUHAITENT 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