



# EHPAD La Pie Voleuse



## DÉJEUNER

On n'a pas hiberné tant qu'avril n'est pas passé



| <i>lundi 10 avril</i>      | <i>mardi 11 avril</i>             | <i>mercredi 12 avril</i>       | <i>jeudi 13 avril</i>      | <i>vendredi 14 avril</i>               | <i>samedi 15 avril</i>         | <i>dimanche 16 avril</i>     |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--|--------------------------------|------------------------------|
| <b>COMMISSION DE MENUS</b> |                                   | <b>Menu de Mme SALVIGNOL</b>   |                            | <b>Vendredi Saint</b>                  |                                | <b>Férié</b>                 |
| BETTERAVES A L'ÉCHALOTE    | MACEDOINE ET SURIMI MAYONNAISE    | ASSIETTE DE CHARCUTERIES       | CONCOMBRE A LA CIBOULETTE  | SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ÉCHALOTE | CHAMPIGNONS A LA CREME         | APERITIF                     |
| ESCALOPE DE JAMBON         | COLIN MEUNIERE                    | BLANQUETTE DE VEAU             | LASAGNES BOLOGNAISE MAISON | CABILLAUD SAUCE CITRON                 | COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE | ASPERGES VINAIGRETTE         |
| LENTILLES AUX CAROTTES     | POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR        | RIZ / LEGUMES DE LA BLANQUETTE | SALADE VERTE               | FONDUE DE POIREAUX                     | TORSADES / CHOUX DE BRUXELLES  | GIGOT D'AGNEAU               |
| PLATEAU DE FROMAGES        | PLATEAU DE FROMAGES               | CAMEMBERT                      | PLATEAU DE FROMAGES        | PLATEAU DE FROMAGES                    | PLATEAU DE FROMAGES            | FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS |
| FRUIT DE SAISON            | FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS | ILE FLOTTANTE                  | FRUIT DE SAISON            | GATEAU AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE   | LIEGEOIS AU CAFE               | PLATEAU DE FROMAGES          |
|                            |                                   |                                |                            |  |                                | NID DE PAQUES MAISON         |

## DÎNER

| <i>Fulbert</i>                        | <i>Stanislas</i>                   | <i>Jules</i>        | <i>Ida</i>                        | <i>Maxime</i>               | <i>Paterne</i>              | <i>Pâques</i>        |
|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| POTAGE DE LEGUMES                     | SOUPE A L'OIGNON / CROUTONS / RAPE | POTAGE FERMIER      | POTAGE DE LEGUMES                 | VELOUTE CRECY               | POTAGE DE LEGUMES           | BOUILLON VERMICELLES |
| GRATIN DE LEGUMES A L'EMINCE DE DINDE | RIZ CANTONNAIS MAISON              | CERVELAS            | QUINELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA | FEUILLETE AU FROMAGE MAISON | TOMATE FARCIE               | HACHIS PARMENTIER    |
|                                       | (JAMBON / PETITS POIS / OMELETTE)  | POELEE DE LEGUMES   | JULIENNE DE LEGUMES               | SALADE VERTE                | RIZ                         | SALADE VERTE         |
| PLATEAU DE FROMAGES                   | PLATEAU DE FROMAGES                | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES               | PLATEAU DE FROMAGES         | PLATEAU DE FROMAGES         | PLATEAU DE FROMAGES  |
| CREME DESSERT AU CHOCOLAT             | ANANAS AU SIROP                    | YAOURT AUX FRUITS   | POMME AU FOUR                     | ENTREMETS PRALINE           | COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | POIRE AU SIROP       |

FRUITS DE SAISON: ORANGES, KIWIS, PAMPLEMOUSSE, POMMES.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DÉRIVÉS POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE NUTRITION D'API RESTAURATION IDF SENIORS.