



EHPAD La Pie Voleuse



DÉJEUNER

Pluie de juin ruine le moulin



<i>lundi 06 juin</i>	<i>mardi 07 juin</i>	<i>mercredi 08 juin</i>	<i>jeudi 09 juin</i>	<i>vendredi 10 juin</i>	<i>samedi 11 juin</i>	<i>dimanche 12 juin</i>
CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE DE TOMATE ET ŒUF DUR	MELON	Mme LE COCQ Menu du résident	DUO DE SAUCISSONS / CORNICHON	TARTE A L'OIGNON	APERITIF
ANDOUILLETTE	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE	RADIS BEURRE	BLANQUETTE DE POISSON SAUCE SAFRANEE	EMINCE DE DINDE A LA CREME ET CHAMPIGNONS	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
FRITES FRAICHES ET SALADE VERTE	FARFALLES / RATATOUILLE	PUREE CRECY (POMMES DE TERRE / CAROTTES)	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE	POMMES VAPEUR ET HARICOTS VERTS	TORTIS ET JULIENNE DE LEGUMES	ROTI DE BŒUF SAUCE AU BLEU
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	FRITES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	POMMES NOISETTE ET TOMATE PROVENCALE
FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	CARRE DE L'EST	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS MAISON	PLATEAU DE FROMAGES
			GLACE VANILLE			TARTE AUX FRAISES

DÎNER

<i>Norbert</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>
CREME DE CELERI	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	CREME DE NAVETS	POTAGE AUX CHAMPIGNONS	POTAGE CRECY	CREME DE COURGETTES
TARTE A LA TOMATE ET AU CHEVRE MAISON	SALADE NICOISE	GRATIN DE COQUILLETES AUX DES DE JAMBON	VOL AU VENT	OMELETTE AUX LARDONS	POIREAUX A LA FLAMANDE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
SALADE DE MACHE	(POMMES DE TERRE / HARICOTS VERTS / THON)	ET CHAMPIGNONS	SALADE MELEE	SALADE VERTE	-	-
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMETS VANILLE	PECHE ROTIE AU MIEL	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	ABRICOTS AU SIROP	SEMOULE AU LAIT	MOUSSE A LA FRAMBOISE	POIRE AU VIN

FRUITS DE SAISON: POMMES, MELON JAUNE, FRAISES (ABRICOTS ET PÊCHES SOUS RÉSERVE)

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.