



DÉJEUNER

semaine européenne du développement durable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin	samedi 10 juin	dimanche 11 juin
Férié		 Menu de M. RICHARD				APERITIF
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	MACEDOINE	ASSIETTE DE CRUDITÉS	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHAMPIGNONS A LA CREME	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
ROSBEUF SAUCE POIVRE	COLIN MELNIERE	BŒUF BOURGUIGNON	ESCALOPE DE JAMBON	CABILLAUD SAUCE CITRON	DUO MERGUEZ CHIPOLATAS	SAUTE D'AGNEAU
POMMES DAUPHINES / COURGETTES	POMMES VAPEURS CHOU FLEUR	POMMES VAPEURS ET SES LÉGUMES	LENTILLES AUX CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX	TORSADES / CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE / LEGUMES FRAIS DE SAISON
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	CAMEMBERT	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
TARTE AUX ABRICOTS	GLACE	FRAISE AU SUCRE	CREME BRULEE	SALADE DE FRUITS	LIEGEOIS AU CAFE	GATEAU AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE

DÎNER

L. de Pentecôte	Norbert	Gilbert	Médard	Diane	Landry	Barnabé
POTAGE DE LEGUMES	VELOUTE QUATRE LEGUMES	POTAGE FERMIER	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON VERMICELLES
GRATIN DE LEGUMES A LA VOLAILLE	RIZ CANTONNAIS MAISON	CERVELAS OBERNOIS	QUENELLES DE BROCHET SAUCE TOMATE	FEUILLETE AU FROMAGE MAISON	SALADE NIÇOISE	HACHIS PARMENTIER
-	(JAMBON / PETITS POIS / OMELETTE)	POELEE DE LEGUMES	RATATOUILLE	SALADE VERTE	-	SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	ANANAS AU SIROP	YAOURT AUX FRUITS	POMME AU FOUR	ENTREMETS PRALINE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POIRE AU SIROP

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.