



EHPAD La Pie Voleuse



DÉJEUNER

Sainte Madeleine, la pluie mène.



lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet	samedi 23 juillet	dimanche 24 juillet
CELERI VINAIGRETTE	MACEDOINE SURIMI	CELIF DUR SAUCE TARTARE	POIREAUX VINAIGRETTE	MELON	RADIS AU BEURRE	APERITIF TOMATES BASILIC
SAUCISSE DE TOULOUSE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	POULET ROTI	STEAK HACHE DE VEAU AU POIVRE	FILET DE LIEU ET FRUITS DE MER	ROTI DE PORC SAUCE BRUNE	ROSBEEF SAUCE POIVRE
LENTILLES / JULIENNE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR / CAROTTES	RIZ / EPINARDS A LA CREME	GRATIN DE COQUILLETES	POMMES DE TERRE / LEGUMES VAPEUR	TORSADES / CHOUX DE BRUXELLES	POMMES DUCHESSES ET HARICOTS VERTS
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
GLACE	COMPOTE POMMES - ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE	GLACE	CREME DESSERT CARAMEL	MILLEFEUILLE

DINER

Frédéric	Arsène	Marina	Victor	Marie-Mad.	Brigitte	Christine
POTAGE DE POIREAUX	VELOUTE QUATRE LEGUMES	SOUPE COMPLETE	POTAGE DE LEGUMES	CREME DE POIVRONS	POTAGE LEGUMES	CREME D'ASPERGES
TOMATE FARCIE	TARTE A L'OIGNON MAISON	HARENG ET POMME DE TERRE	JAMBON SUPERIEUR	MOUSSAKA	CELIFS BROUILLES	ASSIETTE ANGLAISE
RIZ	SALADE DE SAISON	-	POELEE D'HARICOTS VERTS ET ARTICHAUT A L'AIL	SALADE DE SAISON	PUREE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CREME ANGLAISE AUX FRUITS	SEMOULE AU LAIT AUX RAISINS	POMME AU FOUR	COCKTAIL DE FRUITS	ABRICOTS ROTIS AU MIEL

FRUITS DE SAISON: MELON, PASTÈQUE, ANANAS, ABRICOTS, PÊCHES, NECTARINES.

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.