



EHPAD La Pie Voleuse



DÉJEUNER

Octobre ensoleillé, décembre emmitoufflé

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre	samedi 22 octobre	dimanche 23 octobre
ARTICHAUT VINAIGRETTE	RADIS NOIR, AUX POMMES RÂPÉES	Menu de M. BUREAU ASSIETTE DE CHARCUTERIES / CORNICHON	MACEDOINE MAYONNAISE	POIREAUX MIMOSA	CAROTTES RAPEES A L'AIL	APERITIF SALADE AU TOAST DE CHEVRE CHAUD
TAGLIATELLES BOLOGNAISE MAISON	TRIPES A LA MODE DE CAEN	MOULES MARINIÈRE	BOUDIN NOIR	COLIN MEUNIÈRE	ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNONNE	BLANQUETTE DE VEAU
	POMMES VAPEUR / CAROTTES	FRITES	PURÉE / POMME FRUIT	RIZ / COURGETTES SAUTÉES	FARFALLES ET BROCOLIS	GRATIN DAUPHINOIS
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	TOMME DE SAVOIE / SALADE	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
OREILLONS DE PECHES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	CRUMBLE MAISON AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CAFE

DÎNER

Baudoin	Luc	René	Adeline	Céline	Elodie	Jean de C.
CREME DE NAVETS	SOUPE CRECY	POTAGE DE LEGUMES	VELOUTE FORESTIER	CREME CHOISY	POTAGE A LA TOMATE	POTAGE PARMENTIER
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	ŒUFS DURS	JAMBON BRAISE	GALETTE PAYSANNE MAISON	CHOU FARCI	GRATIN DE LEGUMES A LA VOLAILLE	QUICHE LORRAINE
ENDIVES BRAISÉES	EPINARDS A LA CREME	JARDINIÈRE DE LEGUMES	SALADE DE SAISON			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	RIZ AU LAIT	COMPOTE	ENTREMETS AU PRALINE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE ET BISCUIT

FRUITS DE SAISON: POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE, RAISINS, KAKIS.

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.