

## **MENUS RESIDENCE ET PORTAGE A DOMICILE**

## du 29 septembre au 5 octobre 2025

RESTAURATION		MIDI	SOIR
LUNDI	29-sept	Chou rouge vinaigrette	Potage
		sauté de bœuf VBF sauce milanaise	
		Haricots verts persillade	
		Yaourt nature	Fromage à tartiner
		Torte pomme rhubarbe	Liégeois saveur café
MARDI	30-sept	Salade de fonds d'artichauds	Potage
		Cuisse de pintade sauce chasseur	
		salsifis persillade	
		Bleu	Fromage frais nature
		Fruit frais BIO	Mousse au chocolat
MERCREDI	01-oct	Pâté forestier	Potage
		Filet de loup de mer sauce aux agrumes	
		Courgettes persillées	
		Fromage ovale	Petit fromage frais nature
		Crème dessert parfum vanille	Fruit frais
JEUDI	02-oct	Maquereaux à la tomate	Potage
		Paupiette au veau sauce marengo	
		Haricots blancs et carottes au thym	
		Produit laitier frais	Emmental
		Paris Brest	Spécialité pomme fraise et biscuit sec
VENDREDI	03-oct	Potage	Potage
		Filet de poulet sauce riesling	
		Spaghetti	
		Bûche au laite de mélange	Yaourt nature
		Ananas au sirop	Fruit frais
SAMEDI	04-oct	Asperges vinaigrette	Potage
		Sauté de veau façon mornay	
		Riz et champignons	
		Fromage	Produit laitier frais
		Entremet	Fruit frais
DIMANCHE	05-oct	Accras de morue	Potage
		Saumonette sauce bordelaise	
		Chou-fleur sauce blanche	
		Fromage	Produit laitier frais
		Pâtisserie	Fruit frais

VBFViande Bovine FrançaiseHVEHaute Valeur EnvironnementaleAOPAppellation Origine Protégée

MSC Pêche durable