








MENU DU LUNDI 21 NOVEMBRE AU DIMANCHE 27 NOVEMBRE 2022

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Betteraves ciboulette Poulet à la Moutarde, Champignons et Semoule Chèvre Cerises au sirop</p> 	<p>Velouté de Carottes Tagliatelles à la crème de Poireaux Et bacon Compote de Pomme</p>
MARDI	<p>Raclette et sa Salade Cocktail de Fruits</p>	<p>Soupe de Butternut Jambon chaud et ses Salsifis rôtis Riz au lait</p> 
MERCREDI	<p>Tomates vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante, Riz pilaf Brie Mandarines</p> 	<p>Soupe aux Choux Omelette ciboulette Et sa feuille de chêne Petits suisses aux fruits</p>
JEUDI	<p>Œuf Mayonnaise Navarin d'agneau et Ses Flageolets Maroilles Fromage blanc à la Vanille</p>	<p>Velouté d'Épinard Croque Monsieur Et sa Mâche Ananas</p> 
VENDREDI	<p>Brandade de Poisson Et sa salade Munster Brassé au citron</p> 	<p>Crème de Champignons Gratin de choux fleur Au Chorizo Crème au Caramel</p>
SAMEDI	<p>Rillettes du Mans Lapin aux pruneaux et Sa Poêlée de légumes Anciens Mimolette Banane</p>	<p>Soupe de Légumes Raviolis Faisselle</p> 
DIMANCHE	<p>Artichaut au Basilic Carbonnade Flamande Pommes paillasson Comté Eclair au café</p> 	<p>Velouté de Panais Poisson Meunière et Ses Haricots beurre Yaourt Fruité</p>

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés de manière à présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulinsés prescrits médicalement. Il est possible que les fruits de saison soient inversés afin de garantir leur fraîcheur.