MENUS

SEMAINE DU 02.11.2026 AU 08.11.2026

S45	MIDI	SOIR
LUNDI 02	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE POULET A LA DIJONNAISE RISONIS BIO AUX LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE DU MARCHE JAMBON BLANC SUPERIEUR ENDIVES BECHAMEL PLATEAU DE FROMAGES YAOURT AUX FRUITS BIO
MARDI 03	RILLETTES DE SARDINES PAVE DE HOKI SAUCE CITRON GRATIN DE CHOU FLEUR PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS BIO	POTAGE CULTIVATEUR TARTE CHEVRE, TOMATE, BASILIC POELEE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT VANILLE BIO
MERCREDI 04	CŒURS DE PALMIER EN SALADE BOUDIN CATALAN ECRASE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR AU CHOCOLAT	BOUILLON DE VERMICELLES CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES COMPOTEE DE FRUITS BIO MAISON
JEUDI 05	SALADE COMPOSEE ROTI DE PORC ET SON JUS FRITES PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES MAISON	SOUPE PAYSANNE FLAN DE BUTTERNUT AU POULET PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP LEGER
VENDREDI 06	SALADE CHEVRE CHAUD POISSON FRAIS SAUCE TARTARE RIZ PILAF PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS MAISON	POTAGE JARDINIERE QUICHE LORRAINE MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES FLAN CARAMEL
SAMEDI 07	MACEDOINE DE LEGUMES PETIT SALE LENTILLES A LA MENAGERE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON BIO	SOUPE DE LEGUMES VERTS CROUSTADE EMMENTAL PUREE PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC BIO
DIMANCHE 08	ROSETTE, SALADE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE SAUTEES PLATEAU DE FROMAGES CHOU A LA CREME MAISON	BOUILLON VERMICELLE CANNELLONIS A LA NAPOLITAINE PLATEAU DE FROMAGES SEMOULE AU LAIT

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

EHPAD DOCTEUR DAGUES 22 Boulevard de la Fraternité 66600 Salses le Château