MENUS

SEMAINE DU 16.11.2026 AU 22.11.2026

S47	MIDI	SOIR
LUNDI 16	RILLETTE DE MAQUEREAUX A LA TOMATE SAUTE DE POULET A LA PROVENCALE POELEE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS PLATEAU DE FROMAGES CLEMENTINE	SOUPE DU MARCHE RAVIOLIS AU BŒUF SAUCE NAPOLITAINE PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT CARAMEL
MARDI 17	CŒUR DE PALMIER CREME AUX HERBES MOULES A LA MARINIERE FRITES PLATEAU DE FROMAGES POMME AU FOUR	SOUPE PAYSANNE ŒUF DUR BECHAMEL GRATIN D'EPINARDS PLATEAU DE FROMAGES YAOURT AUX FRUITS
MERCREDI 18	SURIMI MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU PATES BIO PLATEAU DE FROMAGES PARIS BREST	POTAGE DE LEGUMES ROULE FROMAGE MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE FRUITS BIO
JEUDI 19	SALADE DE LENTILLES COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE HARICOTS VERTS AUX AROMATES PLATEAU DE FROMAGES BANANE BIO	POTAGE FERMIER PIZZA JAMBON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS
VENDREDI 20	CAROTTES RAPEES FRAICHES POISSON FRAIS SAUCE CITRON BOULGOUR BIO PLATEAU DE FROMAGES RAISIN	POTAGE JARDINIERE ESCALOPE VIENNOISE GRATIN DE CHOU FLEUR PLATEAU DE FROMAGES ANANAS AU SIROP
SAMEDI 21	CONCOMBRE A LA CREME CHOUCROUTE GARNIE (saucisse fumée, palette, saucisson à l'ail) PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT VANILLE	SOUPE DE LEGUMES VERTS TARTE A LA MEDITERRANENNE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES FLAN AU CHOCOLAT BIO
DIMANCHE 22	MUSEAU EN SALADE CARBONADE FLAMANDE (à la bière brune du Canigou) RIZ PILAF BIO PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES MAISON	BOUILLON VERMICELLES POISSON PANE PLEIN FILET, CITRON FONDUE D'ENDIVES PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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