MENUS

SEMAINE DU 23.11.2026 AU 29.11.2026

S48	MIDI	SOIR
LUNDI 23	SALADE COLESLAW BOULETTE D'AGNEAU ET MERGUEZ AU JUS SEMOULE BIO PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE PAYSANNE TARTE 3 FROMAGES SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES FLAN VANILLE
MARDI 24	ŒUF COCOTTE A LA CREME RAGOUT DE PORC FRITES PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC SUCRE	POTAGE JARDINIERE COQUILLETTES DE LA MER MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES BANANE
MERCREDI 25	RILLETTES DE THON ET PAIN DE MIE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ECHALOTES JEUNES CAROTTES PERSILLEES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	BOUILLON VERMICELLES JAMBON BLANC SUPERIEUR PUREE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES PECHE AU SIROP
JEUDI 26	CANADIENNE D'ENDIVES AU BLEU POUTINE DE BŒUF SAUCE BBQ PLATEAU DE FROMAGES BROWNIE MAISON	SOUPE DE LEGUMES VERTS TORTILLA MAISON SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE A LA CREME DE MARRONS MAISON
VENDREDI 27	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES POISSON FRAIS SAUCE TARTARE RIZ AUX LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES POMME AU FOUR A LA CANNELLE	POTAGE FERMIER BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS VANILLE
SAMEDI 28	SAUCISSON A L'AIL NOIX DE JOUES DE BŒUF BRAISEES PATATES DOUCES PERSILLEES PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS BIO FRAIS	POTAGE CULTIVATEUR TARTE CHEVRE ET BASILIC SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT CHOCOLAT BIO
DIMANCHE 29	ŒUF MIMOSA CASSOULET A L'ANCIENNE PLATEAU DE FROMAGES BABA AU RHUM, CHANTILLY	BOUILLON VERMICELLES POISSON MEUNIERE, CITRON FONDUE DE POIREAUX PLATEAU DE FROMAGES PUREE DE FRUITS BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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