Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 18 au 24 Mars 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 18	Tomate vinaigrette Escalope de dinde aux champignons Frites Lait de mélange Crème Yabon vanille *Thé ou Café*	Pâté coupelle Dinde hachée Purée de pommes de terre Fromage Crème Yabon vanille *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Œufs durs à la moscovite Fromage Segment d'orange à la cannelle *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Purée de carotte aux œufs Fromage Compote *Thé ou Café*
Mardi 19	Stick de mozzarelle Sauté de veau à la bière Petits pois à la française Saint Nectaire Mousse 2 chocolats *Thé ou Café*	Flan de fromage Veau haché Purée de petits pois Fromage Mousse 2 chocolats *Thé ou Café*	Potage Dubarry Quiche lorraine Salade Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage Dubarry Flan fromage Fromage Compote *Thé ou Café*
Mercredi 20	Betterave vinaigrette Goulash de bœuf Pommes de terre sarladaise Comté Fruit *Thé ou Café*	Mousse de betterave Bœuf haché Purée de pommes de terre Fromage Compote *Thé ou Café*	Velouté de potiron Pépites de Hoki meunières Brunoise provençale Fromage Crème renversée *Thé ou Café*	Velouté de potiron Brunoise et poisson mixés Fromage Crème renversée *Thé ou Café*
Jeudi 21	Endive, pomme, raisin, bleu Choucroute Brie Yaourt aux fruits *Thé ou Café*	Mousse aromatisée Porc haché Purée de chou Fromage Yaourt aromatisé *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Pâtes bolognaises Fromage Abricots au sirop *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Purée tomatée au haché tradition Fromage Compote *Thé ou Café*
Vendredi 22	Poireau, œuf dur Blanquette de poisson Riz créole Vieux pané Fruit *Thé ou Café*	Mousse de poireau Poisson mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage Crécy Clafoutis courgette chèvre Fromage Fromage blanc fruité *Thé ou café*	Potage Crécy Clafoutis courgette chèvre mixés Fromage Fromage blanc fruité *Thé ou Café*
Samedi 23	Taboulé oriental Sauté de porc aux olives Haricots beurres Fourme d'Ambert Flanby *Thé ou Café*	Taboulé mixé Porc haché Purée de haricots verts Fromage Flanby *Thé ou Café*	Potage à la tomate Tartiflette Fromage Cubes de mangue *Thé ou Café*	Potage à la tomate Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote *Thé ou Café*
Dimanche 24	Terrine de Saint Jacques Cuisse de canette en civet Navets persillés/ Pommes dauphines Sainte Maure Gâteau à l'ananas *Thé ou Café*	Terrine de Saint Jacques Canard haché Purée de pommes de terre Fromage Bavarois passion *Thé ou Café*	Velouté courgette Vache qui rit Rillons Jardinière de légumes Fromage Faisselle *Thé ou Café*	Velouté courgette Vache qui rit Jardinière au jambon haché Fromage Mousse citron *Thé ou Café*

Menus

À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.

Les garnitures vous sont proposées à discrétion.

Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.

Loi Egalim : Menu végétarien