Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 Juin 2025

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

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	DÎNER	Texture adaptée
Pentecôte Lundi 9 *Bordeaux*	Terrine d'avocat au crabe Rôti de veau au cidre Pommes de terre éventail Sainte Maure Charlotte fruits rouges *Thé ou Café*	Terrine d'avocat au crabe Purée de panais et veau mixé Fromage Bavarois framboise *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Oeufs durs à la moscovite Fromage Crème yabon créole *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Purée de brocoli aux œufs Fromage Crème yabon créole *Thé ou Café*
Mardi 10	Chou blanc, lardon, emmental Sauté de dinde à l'espagnole Poêlée campagnarde Tomme blanche Mousse au chocolat *Thé ou Café*	Mousse de chou Poêlée et dinde mixées Fromage Mousse au chocolat *Thé ou Café*	Potage Crécy Ravioli boscone Fromage Segment de pamplemousse *Thé ou Café*	Potage Crécy Purée de pommes de terre au cantadou Fromage Compote *Thé ou Café*
Mercredi 11	Poireau, œuf dur Rosbeef sauce tartare Pommes de terre grenailles Rouy Fruit *Thé ou Café*	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Poisson à la napolitaine Courgettes à la crème Fromage Entremet caramel *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Courgettes et poisson mixés Fromage Entremet caramel *Thé ou Café*
Jeudi 12	Concombre à la crème Jambon aux herbes Petits pois à l'anglaise Cantal Suisse aromatisé *Thé ou Café*	Mousse de concombre Purée de petits pois et jambon mixé Fromage Suisse aromatisé *Thé ou Café*	Potage Dubarry Pommes de terre farcie Fromage Mirabelles, bigarreaux au sirop *Thé ou Café*	Potage Dubarry Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Compote *Thé ou Café*
Vendredi 13	Salade coeur d'artichaut Coeur de merlu coco/ curry Riz pilaf Bleu d'Auvergne Fruit *Thé ou Café*	Salade mixée Purée de pommes de terre et poisson mixés Fromage Compote *Thé ou Café*	Bouillon poule vermicelles Flan d'épinard au chèvre Fromage Yaourt aux fruits *Thé ou café*	Bouillon poule vermicelles Flan épinards chèvre mixés Fromage Yaourt aromatisé *Thé ou Café*
Samedi 14	Piémontaise au thon Sauté de porc à la niçoise Haricots beurres Lait de mélange Flanby *Thé ou Café*	Mousse de thon Purée de haricots verts et porc mixé Fromage Flanby *Thé ou Café*	Potage butternut Tarte brocoli/ jambon Salade Fromage Brunoise fruits frais *Thé ou Café*	Potage butternut Flan au brocolimixé Fromage Compote *Thé ou Café*
Fête des pères Dimanche 15 St Nicolas de Bourgueil	Asperges blanches Cuisse de canette aux pêches Brunoise de légumes/ Pommes duchesse Reblochon Tarte noix de coco/ ananas	Terrine de légumes Purée de pommes de terre et canard mixé Fromage Flan ananas mixé *Thé ou Café*	Velouté de courgettes à la vache qui rit Rillons Jardinière de légumes Fromage Oeufs au lait *Thé ou Café*	Velouté de courgettes à la vache qui rit Jardinière et jambon mixés Fromage Oeufs au lait *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

Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 Juin 2025

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