



AGE D'OR
services

NOM :

PRENOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 11 septembre au 17 septembre 2023

SEMAINE N°37

Date et signature :

FORMULES MIDI
OU MIDI ET SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Menu N°1 Chou rouge râpé Aiguillettes de poulet panées Tortis Camembert Raisins Menu N°2 ou SOIR Salade Italienne Joue de bœuf à la Provençale Jardinière de légumes Tartare ail et fines herbes Brownie chocolat	Menu N°1 Cervelas Dos de colin beurre blanc Celeri branche persillé Fromage blanc saveur fruits Crème dessert chocolat Menu N°2 ou SOIR Carottes râpées Sauté de dinde aux olives Riz créole Chèvre Banane	Menu N°1 Courgettes au curry Côte de porc grillée Haricots blancs Yaourt fermier Pomme au four Menu N°2 ou SOIR Rillettes de porc Tilapia sauce Chorron Carottes Vichy Petit suisse Panna cotta	Menu N°1 Crêpes goût fromage Goulish de bœuf Chou vert braisé Fromage des Pyrénées Café Jégeois Menu N°2 ou SOIR Salade de bohémiennne Boudin noir Purée de pommes de terre Kiri	Menu N°1 Salade Nathalie Filet de volaille à l'estragon Pommes de terre sautées Fromage blanc sucré Choux à la crème Menu N°2 ou SOIR Celeri remoulade Paupiette de veau forestière Epinards à la crème Mimotelette Kiwi	Menu N°1 Pâté de foie Croustillon au jus sauce Hollandaise Haricots-verts Rondelé Fruits au sirop Menu N°2 ou SOIR Râpée de betteraves rouges Poulet rôti Tagliatelles Yaourt aromatisé Crumble	Menu N°1 Salade de fond d'artichaut Rôti de veau aux pleuroches Rostis de légumes / tomate Provençale Saint-Nectaire Bavarois passion Menu N°2 ou SOIR Mortadelle Saint Pierre aux épices du soleil Champignons / saisis Duo de fromages Pastel de Nata

CHOIX MENUS A LA CARTE

ENTREES	VIANDES / POISSONS	GARNITURES	FROMAGES / LAITAGES	DESSERTS / FRUITS
Terrina de camembert Chou rouge râpé Friand au fromage Salade Italienne	(Minotais aux herbes) Aiguillettes de poulet panées Joue de bœuf à la Provençale Blanquette de poisson	Haricots beurre Tortis Jardinière de légumes Semoule	Yaourt saveur fruits Camembert Tartare ail et fines herbes Petit suisse nature	(Crumble pommes) Raisins Brownie chocolat Crème praliné
Salade marine Cervelas Poireaux vinaigrette Carottes râpées	Steak haché sauce tomate Dos de colin beurre blanc Sauté de dinde aux olives Palette à la Provençale	Pommes marillais Celeri branche persillé Riz créole Ratatouille	Yaourt blanc saveur fruits Chèvre Yaourt nature	Tarte clafoutis raisins Crème dessert chocolat Banane Compote de pommes/cassis
Haricots tomates Courgettes au curry Salade de pommes de terre / tomates Rillettes de porc	(Jus de poulet rôti aux) Côte de porc grillée Tilapia sauce Chorron Rissotto de veau	Courgettes marillais Haricots blancs Carottes Vichy Courgettes	Toma nature Yaourt fermier Petit suisse Cantalais	Poire Pomme au four Panna cotta Flamby
(Croustillon sauce cocktail) Crêpes goût fromage Pâté de tête aux oignons rouges Salade de bohémiennne	(Jus de poulet rôti) Goulish de bœuf Boudin noir Tresse de volaille forestière	Pâtis noir Chou vert braisé Purée de pommes de terre Salade d'endives	Yaourt nature Fromage des Pyrénées Kiri Fromage blanc saveur fruits	(Crumble pommes/raisins) Café Jégeois Tarte aux pommes Orange
Sauces à l'ail Salade Nathalie Terrine de poisson Celeri remoulade	Fondant de porc à la Filet de volaille à l'estragon Paupiette de veau forestière Encornets sauce tomate	Jardinière de légumes Pommes de terre sautées Epinards à la crème Bouillabaisse à la Niçoise	(Croustillon) Fromage blanc sucré Mimotelette Yaourt nature	Pâté de porc à la crème Choux à la crème Kiwi Mosaïque de fruits
(Frit minotais) Pâté de foie Chou-fleur sauce verte Râpée de betteraves rouges crues	Ragout de légumes de volaille Poisson du marché sauce Hollandaise Poulet rôti Quiche lorraine	Riz pilaf Haricots-verts Tagliatelles Coles de blettes persillées	Fram Rondelé Yaourt aromatisé Petit suisse nature	Pomme Fruits au sirop Crumble Crème dessert caramel
Pizza ruvide Salade de fond d'artichaut Salade Brésilienne Mortadelle	Saint-Nectaire Rôti de veau aux pleuroches Saint Pierre aux épices du soleil Nuggets de volaille	Pâté de légumes verts Provençale Champignons / saisis Tortis	Fromage blanc Saint-Nectaire Duo de fromages Yaourt nature	(Crumble pommes/raisins) Bavarois passion Pastel de Nata Poire