



AGE D'OR
SERVICES

NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 18 septembre au 24 septembre 2023

SEMAINE N°39

PRENOM :

Date et signature :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Menu N° 1 Radis beurre Palette de porc à la diable Endives braisées Vache qui rit Mousse au citron Menu N°2 ou SOIR Effeuilé de poisson à la tomate Filet de poulet sauce Marsala Petits pois Brie Crème pâtissière aux fruits	Menu N° 1 Salade Hawaïenne Langue de bœuf au Porto Macaronis Fromage blanc nature Kiwi Menu N°2 ou SOIR Œuf dur mayonnaise Saucisces fraîche aux herbes Céleri gratiné Tartare Cake au chocolat	Menu N° 1 Pâté de campagne Poisson du marché Duo de choux Camembert Marmelade de pêche Menu N°2 ou SOIR Fenouil à la crème Hachis parmentier x Yaourt fermier Banane	Menu N° 1 Mélange de crudités Couscous de poulet Semoule aux raisins Petit Suisse Moeilleurs chocolat Menu N°2 ou SOIR Pâté de foie Dame de merlu sauce Bercy Courgettes fraîches persillées Chèvre Compote pommes/cassis	Menu N° 1 1 œuf / Jardinière Sauté de porc aux olives Jeunes carottes Rondelé fleur de sel Orange Menu N°2 ou SOIR Tomate vinaigrette Haut de cuisson rôti Boullgour Fromage blanc sucré Pavé coco	Menu N° 1 Haricots verts échalote Bœuf à la Provençale Poêlée Italienne Edam Gâteau Basque Menu N°2 ou SOIR Salade boléro Brochette de mini saucisces Bouquetière de légumes Yaourt fermier Kiwi	Menu N° 1 Rosette de Lyon Lotte à l'Armoricaine Julienne de légumes / tomate Provençale Duo chèvre / emmental Tarte aux pommes Menu N°2 ou SOIR Poisson à l'estragon Rôti de bœuf Pommes dauphines Saint Neclaire Grillé abricots							

CHOIX MENUS A LA CARTE																												
ENTREES		VIANDES / POISSONS		GARNITURES		FROMAGES / LAITAGES		DESSERTS / FRUITS		ENTREES		VIANDES / POISSONS		GARNITURES		FROMAGES / LAITAGES		DESSERTS / FRUITS										
Menu N° 1 Dés de betteraves Radis beurre Andouille Etreuille de poisson a la tomate	Menu N° 2 Saucisson à l'ail Salade Hawaïenne Salade nordique Œuf dur mayonnaise	Menu N° 3 Terrine de poisson mayonnaise Pâté de campagne Concombre ciboulette Fenouil à la crème	Menu N° 4 Macédoine de légumes Mélange de crudités Quiche Lorraine Pâté de foie	Menu N° 5 Brocolis persillé 1 œuf / Jardinière Cervelas Tomate vinaigrette	Menu N° 6 Saucisson ail Haricots verts échalote Friand Salade boléro	Menu N° 7 Salade Australienne Rosette de Lyon Chou fleur à la Grecque Poisson à l'estragon	Menu N° 8 Poêlée de moules au curry Palette de porc à la diable Filet de poulet sauce Marsala Œufs à la florentine	Menu N° 9 Escalope de dinde à la crème Langue de bœuf au Porto Saucisces fraîche aux herbes Maquereau à la Provençale	Menu N° 10 Longe de porc grillée Poisson du marché Hachis parmentier Cordon bleu	Menu N° 11 Fricadelle de bœuf sauce olive Couscous de poulet Dame de merlu sauce Bercy Cervelas Orléan	Menu N° 12 Poisson meunière Sauté de porc aux olives Haut de cuisson rôti Courgette farcie	Menu N° 13 Grignottes de poulet Bœuf à la Provençale Brochette de mini saucisces Colin pané	Menu N° 14 Kefas d'agneau Lotte à l'Armoricaine Rôti de bœuf Haché de volaille grillé	Menu N° 15 Pommes de terre vapeur Endives braisées Petits pois Edinards	Menu N° 16 Haricots verts Macaronis Céleri gratiné Blé aux petits légumes	Menu N° 17 Yaourt aromatisé Vache qui rit Brie Petit suisse nature	Menu N° 18 Gouda Fromage blanc nature Tartare Yaourt nature	Menu N° 19 Crème dessert vanille Kiwi Cake au chocolat Mosaïque de fruits	Menu N° 20 Crème dessert vanille Kiwi Cake au chocolat Mosaïque de fruits	Menu N° 21 Broyé du Poitou à la franboise Marmelade de pêche Banane Flamby	Menu N° 22 Petit pot crème caramel beurre salé Moeilleurs chocolat Poire	Menu N° 23 Compote de pommes/bananes Orange Pavé coco Liégeois vanille	Menu N° 24 Régout de légumes Poêlée Italienne Bouquetière de légumes Riz à la tomate	Menu N° 25 Nouilles chinoises Julienne de légumes / tomate Provençale Pommes dauphines Navets au jus	Menu N° 26 Yaourt aromatisé Vache qui rit Brie Petit suisse nature	Menu N° 27 Gâteau Basque Kiwi Cocktail de fruits	Menu N° 28 Yaourt nature Duo chèvre / emmental Saint Neclaire Vache picon	Menu N° 29 Raisins Tarte aux pommes Grillé abricots Compote pommes/abricots