

L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 10 AU 16 JUIN 2019 (*)

DATE	DEJEUNER	Texture modifiée	DINER	Texture modifiée
<u>Pentecôte</u> Lundi 10	Terrine de tomate mozzarella Poitrine de veau farcie Potatoes Duo de Fromages Sablé fraises amande <i>Café</i>	Terrine tomate mozzarella Veau haché Purée de pommes de terre Fromage Sablé fraise mixé <i>Café</i>	Potage de légumes Pavé de poisson sauge/tomate Julienne de légumes Fromage Entremet pistache	Potage légumes Julienne et poisson mixé Fromage Entremet pistache
Mardi 11	Oeuf mimosa Steak au poivre Haricots verts Duo de Fromages Crème yaïbon créole <i>Café</i>	œuf mixé Bœuf haché Purée de haricots verts Fromage Crème yaïbon créole <i>Café</i>	Potage Crécy Pommes de terre sarladaise Fromage Compote	Potage Crécy Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote
Mercredi 12	Salade au bleu Chipolatas Lentilles à la dijonnaise Duo de Fromages Fruit <i>Café</i>	Flan au fromage Porc haché Purée de lentilles Fromage Compote <i>Café</i>	Potage 3 légumes Omelettes aux herbes Salade Fromage Entremet caramel	Potage 3 légumes Purée de carotte aux oeufs Fromage Entremet caramel
Jeudi 13	Pommes de terre/ hareng Colombo de dinde Poêlée maraîchère Duo de fromages Velouté fruix <i>Café</i>	Salade mixée Dinde hachée Poêlée mixée Fromage Velouté fruix <i>Café</i>	Velouté courgette vache qui rit Carottes aux lardons Fromage Mirabelles, bigarreaux au sirop	Velouté courgette vache qui rit Purée de carotte au jambon haché Fromage Mirabelles, bigarreaux mixées
Vendredi 14	Museau vinaigrette Aile de raie crème d'asperges Riz au curry Duo de Fromages Fruit <i>Café</i>	Pâté coupelle Poisson mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Café</i>	Soupe de poisson Nuggets de volaille Jardinière de légumes Fromage Fromage blanc fruits rouges	Potage de légumes verts Jardinière au jambon haché Fromage Fromage blanc au coulis
Samedi 15	Betterave vinaigrette Cuisse de canette confite Petits pois à l'anglaise Duo de Fromages Flanby <i>Café</i>	Mousse de betterave Canard haché Purée de brocoli Fromage Flanby <i>Café</i>	Potage Dubarry Pâtes bolognaise Fromage Brunoise de fruits frais	Potage Dubarry Purée tomatée au haché tradition Fromage Compote
<u>Fête des</u> <u>pères</u> Dimanche 16	Asperges aux herbes Rosbeef sauce bordelaise Mélange forestier/ Pommes duchesse Duo Fromages Ile flottante <i>Café</i>	Terrine légumes Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Ile flottante <i>Café</i>	Potage à la tomate Clafoutis courgette/ chèvre Fromage Mousse citron	Potage à la tomate Clafoutis courgette/ chèvre mixé Fromage Mousse citron



Les viandes bovines utilisées pour la préparation des plats au sein de la Résidence Debrou sont d'origine :

- Filet de bœuf : Française
- Noix de joue de bœuf : Française
- Paleron : Union Européenne
- Epaule de veau : Union Européenne

*Sous réserve de modification