Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 25 au 31 MARS 2019

DATE	*DEJEUNER*	*Texture modifiée*		*DINER*	*Texture modifiée*
Lundi 25	Terrine marché de Provence Sauté d'agneau au curry Légumes tajine Duo de Fromages Fruit *Café*	Terrine Marché de Provence Agneau haché Légumes tajine mixés Fromage Compote *Café*		Potage 3 légumes Bouchée aux fruits de mer Salade Fromage Semoule caramel beurre salé	Potage 3 légumes Purée de pommes de terre au poisson mixé Fromage Semoule caramel beurre salé
Mardi 26	Concombre à la crème Goulash Purée de céleri Duo de Fromages Abricots au sirop *Café*	Concombre à la crème Bœuf haché Purée de céleri Fromage Abricots mixés *Café*		Potage poireau/ pomme de terre Œufs mollets Champignons persillés Fromage Mousse pralinée	Potage poireau/ pomme de terre Purée de brocolis aux œufs Fromage Mousse pralinée
Mercredi 27	Rillettes Cuisse de pintade au Cidre Julienne romanesco Duo de Fromages Banane *Café*	Rillettes Dinde hachée Julienne mixée Fromage Banane et compote *Café*		Velouté Dubarry Jambon de Pays Pommes de terre robe des champs Fromage Crème renversée	Velouté Dubarry Purée de pommes de terre au jambon haché Fromage Crème renversée
Jeudi 28	Coleslaw Foie de bœuf persillé Papillons Duo de fromages Fromage blanc fruité *Café*	Coleslaw mixée Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Fromage blanc fruité *Café*		Potage Crécy Courgettes façon tartiflette Fromage Cubes d'ananas	Potage crécy Purée de courgette au Cantadou Fromage Compote
Vendredi 29	Salade strasbourgeoise Filet meunière Haricots verts persillés Duo de Fromages Salade de fruits exotiques *Café*	Salade mixée Poisson mixé Purée de haricots verts Fromage Salade fruits mixés *Café*		Velouté de légumes verts Tarte saumon/ ciboulette Salade Fromage Velouté fruix	Velouté de légumes verts Flan au fromage Fromage Velouté fruix
Samedi 30	Champignons à la grecque Palette à la diable Lentilles au jus Duo de Fromages Fruit *Café*	Terrine de légumes Porc haché Purée de pommes de terre Fromage Compote *Café*		Velouté de potiron Nuggets de volaille Bouquetière s/féculent Fromage Suisse aromatisé, gâteaux secs	Velouté de potiron Bouquetière et jambon mixés Fromage Suisse aromatisé
Dimanche 31	Tête persillées , moutarde à l'ancienne Osso bucco Endives braisées Duo Fromages Millefeuille *Café*	Mousse de canard Veau haché Purée de céleri Fromage Millefeuille mixé *Café*		Potage à la tomate Pâtes carbonara Fromage Liégeois chocolat/ café	Potage à la tomate Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Liégeois choco/ café

A VOTRE DEMANDE

UN METS QUI NE VOUS CONVIENT PAS PEUT ETRE REMPLACE

LES GARNITURES VOUS SONT PROPOSEES A DISCRETION

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