

Restaurant de l'EHPAD Le Clos du Moulin de Boeschève

Semaine du 27 mai au 2 juin 2024

	DEJEUNER	DINER
lundi 27 mai	OEUF MIMOSA ROTI DE DINDE FROID SAUCE COCKTAIL TABOULE CAROTTES RAPEES FROMAGE GLACE	SOUPE TOMATE SALADE PIEMONTAISE COMPOTE
mardi 28 mai	SALADE AU GOUDA SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES FARFALLES FROMAGE CREME VANILLE	SOUPE DE POIREAUX TARTE AUX LEGUMES MOUSSE DE FRUITS
mercredi 29 mai	SALADE LORETTE VINAIGRETTE (BETTERAVES) CREPINETTE AU JUS POMMES DE TERRE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE JULIENNE D'ARBLAY CREPE FARCIE AU FROMAGE LIEGEOIS VANILLE
jeudi 30 mai	MACEDOINE VINAIGRETTE SAUTE DE POULET AU THYM RIZ ET POEELE FORESTIERE FROMAGE CREME CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES VERTS ASSIETTE DE CHARCUTERIE POMMES DE TERRE AU FOUR ET CRUDITES FROMAGE BLANC AROMATISE
vendredi 31 mai	CELERI REMOULADE FILET DE POISSON SAUCE CITRON POMMES DE TERRE VAPEUR HARICOTS PLATS A L'AIL FROMAGE FRUIT DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR CREME DESSERT PRALINEE
samedi 1 juin	TOMATE VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES SALADE FROMAGE FRAISES CHANTILLY	CREME DE CAROTTES AU CUMIN PANE FROMAGER PUREE DE LEGUMES HARICOTS VERTS YAOURT NATURE SUCRE
dimanche 2 juin	TERRINE DE POISSON CUISSÉ DE POULET ROTI GRATIN DAUPHINOIS COURGETTES ROTIES FROMAGE CHOU CHANTILLY ET CHOCOLAT	POTAGE DUBARRY JAMBON COQUILLETES ABRICOT AU SIROP

L'ensemble de l'équipe vous souhaite une bonne journée!
Les menus et labels attribués aux denrées sont établis sous réserve d'approvisionnement

