

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !

MENUS HIVER - 2025 - 2026 - SEMAINE 1		
E.H.P.A.D. des ABERS	MIDI	SOIR
LUNDI	Oeuf mayonnaise Lasagnes chèvre-épinards Salade Carré fondu Flan au caramel	 Velouté de légumes Jambon à l'os  Gratin de choux fleurs Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
MARDI	 Raclette (pommes de terres + fromage (assiette de charcuteries) Coulommiers Cocktail de fruits	 Potage poireaux / pdt Filet de poisson pané, sauce tartare Carottes crémées Plateau de fromages/Yaourt Compote pommes /abricots
MERCREDI	 Cervelas vinaigrette  Sauté de dinde aux champignons Printanière de légumes Chèvre Tarte aux pommes	 Soupe à l'oignon  Pâtes bolognaise  Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
JEUDI	 Choucroute (saucisse francfort + lard + saucisson ail + pommes de terre + choux) Camembert Glace	 Velouté carottes/panais  Far au four  Plateau de fromages/Yaourt Pomme cuite
VENDREDI	Céleri rémoulade Filet de poisson sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Rouy Fromage blanc aux fruits	 Potage DUBARRY  Raviolis au gruyère sauce Italienne (pur bœuf VF) Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
SAMEDI	 Salade de thon Roti de porc aux herbes Duo d'haricots verts Yaourt nature Liégeois vanille	 Potage  Riz au lait  Plateau de fromages/Yaourt Crème dessert vanille
DIMANCHE	 Duo de charcuteries Paleron braisé Gratin dauphinois Coulommiers Paris Brest	 Potage Quiche de légumes Salade verte  Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !