L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !

MENUS HIVER - 2026 - 2027 - 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 pommmes /abricots
MERCREDI	Cervelas vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Printannière 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 !