



EHPAD L'Ange Gardien

Semaine du 08 au 14 avril 2024



Produit Bio



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP



Préparé par le chef



Chaque mois, les anniversaires sont fêtés autour d'un gâteau



Protéines végétales



MSC ou Pêche Durable



Produit Local



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	POTAGE DU JOUR PAMPLEMOUSSE AU SUCRE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE CHOUX DE BRUXELLES A L'AIL PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	POTAGE DU JOUR CONCOMBRES VINAIGRETTE CHOUCROUTE GARNIE PLATEAU DE FROMAGES STRUDEL	POTAGE DU JOUR HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE PETITS POIS RIZ PLATEAU DE FROMAGES CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES DU CHEF	POTAGE DU JOUR RADIS CROQUE SEL BOUDIN NOIR AUX OIGNONS POMMES CARAMELISEES PUREE PLATEAU DE FROMAGES PANNA COTTA COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ DU CHEF	POTAGE DU JOUR DUO DE SAUCISSON BRANDADE DE POISSON POÊLEE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGE SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	POTAGE DU JOUR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE BOULETTES AGNEAU SEMOULE au bouillon LEGUMES TAJINE PLATEAU DE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE DU JOUR RILLETTE DE POISSON RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE FRITES HARICOTS VERTS PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR AU CAFE ET CHOCOLAT
	GOUTER	GENOISE A LA GELEE DU CHEF	QUATRE-QUART	CAKE AU CITRON DU CHEF	MARBRE AU CHOCOLAT	MADELEINE	PAIN D'EPICES
D I N E R	POTAGE PARMENTIER COQUILLE DE POISSON SAUCE AURE NAVETS CARAMELISES YAOURT AUX FRUITS	BOUILLON DE LÉGUMES AUX PETITES PÂTES PIZZA PARMA SALADE VERTE LIEGEOIS CAFE/CHOCOLAT	POTAGE CRECY (CAROTTES) SALADE DE POMMES DE TERRE HARENGS (subst: sardines) FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE PANAI MOUSSAKA MESCLUN COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	BOUILLON TAPIOCA RAVIOLIS GRATINES MACHE VINAIGRETTE NAPPE VANILLE	POTAGE DE NAVETS QUICHE POULET POIREAUX ENDIVES EN SALADE RIZ AU LAIT DU CHEF	VELOUTÉ DE BROCOLIS GNOCCHIS RATATOUILLE FRUIT DE SAISON