

Menu Dialysé du 30 janvier au 5 février

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 30 jan.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Chou blanc râpé persillé ROTI DE BOEUF SAUCE BEARNAISE Jardinière de légumes Yaourt brassé Pomme Yaourt nature	Salade de torti tricolores aux herbes EMINCE DE DINDE AU JUS Coquillettes Cantafrais Ananas frais
Mar. 31 jan.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Mousse de légumes SAUTE DE BOEUF AU JUS Courgettes à l'estragon Tomme noire à la coupe Kiwi	Céleri râpé aux herbes FILET DE MERLU SAUCE CERFEUIL Semoule Yaourt nature Gâteau basque
Mer. 01 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Carottes râpées vinaigrette STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS Farfalle Yaourt onctueux nature Eclair à la vanille Yaourt nature	Petits pois à la menthe ECHINE DE PORC AU JUS(*) Endives braisées Saint Paulin à la coupe Poire
Jeu. 02 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Fenouil émincé à l'ancienne FILET DE POULET AU JUS Semoule Pyrénées à la coupe Yaourt nature	Macédoine mayonnaise FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE Chou-fleur persillé Yaourt aromatisé Entremets citron Compote pomme-framboise pot
Ven. 03 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Céleri râpé sauce rémoulade STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Macaroni Tomme blanche à la coupe Entremets caramel Yaourt nature	Salade de navets vinaigrette OMELETTE AUX OIGNONS Ratatouille Yaourt brassé Pomme
Sam. 04 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Céleri râpé sauce rémoulade STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Macaroni Tomme blanche à la coupe Entremets caramel Yaourt nature	Salade de navets vinaigrette OMELETTE AUX OIGNONS Ratatouille Yaourt brassé Pomme
Dim. 05 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Betteraves cuites vinaigrette à l'estragon COEUR DE COLIN SAUCE MIEL GINGEM.. Carottes Fromage frais gourmand Clémentines Yaourt nature	Endives émincées aux herbes AIGUILLETES DE POULET AU JUS Riz basmati Emmental à la coupe Entremets fraise

* contient du porc

Menu Dialysé du 6 février au 12 février

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 06 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Taboulé marocain ROTI DE BOEUF SAUCE COCOTTE Haricots verts Fromage blanc Kiwi Yaourt nature	Salade verte EMINCE DE DINDE AU JUS Penne Carré fondu président Crème dessert vanille
Mar. 07 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Filet de colin salade citron SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE Cordiale de légumes Bûche à la coupe Orange	Courgettes râpées au basilic SAUTE DE BOEUF AU JUS Riz créole Yaourt nature Tarte normande
Mer. 08 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Céleri râpé sauce aurore EMINCE DE PORC SAUCE BRUNE(*) Chou vert braisé Morbier à la coupe Gâteau basque Yaourt nature	Salade tricolore STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS Pâtes papillon Fromage frais gourmand Clémentines
Jeu. 09 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Macédoine mayonnaise FILET DE HOKI SAUCE NICOISE Haricots plats aux épices Yaourt aromatisé Compote pomme-coing pot Yaourt nature	Salade verte SAUTE DE VEAU AU JUS Riz camarguais Gouda à la coupe Entremets café
Ven. 10 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Salade de torti tricolores aux herbes AIGUILLETES DE POULET AU JUS Semoule au curcuma Duo de fromage Fromage blanc à la vanille Yaourt nature	Filet de colin salade citron COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE(*) Ecrasé de carottes Petits suisses Orange
Sam. 11 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Salade de torti tricolores aux herbes AIGUILLETES DE POULET AU JUS Semoule au curcuma Duo de fromage Fromage blanc à la vanille Yaourt nature	Filet de colin salade citron COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE(*) Ecrasé de carottes Petits suisses Orange
Dim. 12 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Endives émincées à la ciboulette SAUTE DE BOEUF AU JUS Jardinière de légumes Mousse de lait nature Pomme Yaourt nature	Petits pois à la menthe FILET DE COLIN SAUCE GRENOBLOISE Riz créole Camembert à la coupe Flan nappé caramel

* contient du porc

Menu Dialysé du 13 février au 19 février

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 13 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Cœurs de palmiers vinaigrette CUISSE DE POULET AU JUS Pâtes du jour Yaourt nature Clémentines	Salade farandole OEUFs BROUILLES AUX OIGNONS Courgettes à la tomate Petit moulé nature Compote pomme-cassis pot
Mar. 14 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Radis EMINCE DE BOEUF AU JUS CORSE Haricots beurre persillés Tomme noire à la coupe Eclair au café Yaourt nature	Concombre tzatziki MOULES MARINIÈRE Torti Yaourt brassé Poire
Mer. 15 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Cœur de palmier & tomate COEUR DE COLIN SAUCE SAFRANEE Duo de carottes Cœur de lion Tarte aux poires Yaourt nature	Chou blanc râpé vinaigrette STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS Riz créole Mousse de lait nature Pomme
Jeu. 16 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Haricots verts vinaigrette SAUTE DE BOEUF AU JUS Chou-fleur béchamel Tomme blanche à la coupe Crème dessert vanille Yaourt nature	Salade verte EMINCE DE DINDE AU JUS Riz basmati Fromage blanc Orange Compote pomme-coing pot
Ven. 17 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon OEuf dur sauce aurore ROTI DE PORC SAUCE AUX BAIES DE GE.. Semoule Saint nectaire à la coupe Beignet aux framboises Yaourt nature	Concombre tzatziki OMELETTE PROVENCEALE Ratatouille Yaourt à la grecque Compote de pomme pot
Sam. 18 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon OEuf dur sauce aurore ROTI DE PORC SAUCE AUX BAIES DE GE.. Semoule Saint nectaire à la coupe Beignet aux framboises Yaourt nature	Concombre tzatziki OMELETTE PROVENCEALE Ratatouille Yaourt à la grecque Compote de pomme pot
Dim. 19 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Bouillon Salade de boulgour aux petits légumes FILET DE POULET AU JUS Endives braisées Yaourt aromatisé Clémentines Yaourt nature	Salade de navets vinaigrette FILET DE MERLU SAUCE NANTUA Macaroni Emmental à la coupe Crème dessert chocolat