

Menus de septembre

Vacances



lundi 24 août



mardi 25 août



jeudi 27 août

vendredi 28 août



lundi 31 août

mardi 01 septembre

jeudi 03 septembre

vendredi 04 septembre

Betteraves Rouges

Salade Verte, Vinaigrette



Crêpe au Jambon Fromage

Couscous d'Agneau et ses Légumes

Steak Haché de Bœuf

Brochette de Poissons

Semoule aux Raisins



Patatoes

Tomates Provençales

Brie

Fromage Blanc aux Fruits



Saint Paulin

Salade de Fruits

Pastèque



lundi 07 septembre

mardi 08 septembre

jeudi 10 septembre

vendredi 11 septembre

Radis Primeurs et Beurre

Feuilleté de Poisson

Céleri Rémoulade

Salade Niçoise

Blanquette de Veau

Paleron de Bœuf Braisé

Longe de Porc

Lasagnes au Saumon

Pommes Vapeur

Courgettes Provençales

Choux de Bruxelles

Lit d'Epinars

Bûche du Pilat

Edam

Reblochon



Faisselle

Cocktail de Fruits

Raisin



Tarte Tropézienne

Pamplemousse

Produits de Saison
Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique
Recettes sur la thématique " La forêt "

Château
Bon de Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN