

Menus du 13 au 19 octobre 2025

EHPAD de Rochefort-en-Terre

<p>Lundi 13 St Géraud</p>	<p>Rillettes de thon Couscous poulet et merguez Légumes & semoule Fromage Yaourt </p>	<p>Bouillon de volaille au pain Pavé d'andouille Sauce échalote Mini penne  Ou semoule de riz Fruit de saison</p>
<p>Mardi 14 St Juste</p> 	<p>Salade Monégasque (P.de.t, artichaut, tomate, anchois) Blanquette de colin  Riz pilaf  Fromage Flan vanille</p>	<p>Potage Dubarry Œuf dur Epinards à la crème Ou semoule de blé Banane</p>
<p>Mercredi 15 Ste Thérèse d'Avila Repas savoureux Roz-Moulin-Arz</p>	<p>Mortadelle ■ ■ Pot au feu Légumes variés Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Potage vermicelles ■ ■ Lard froid Pommes de terre sautées Ou maïzena Velouté aux fruits</p>
<p>Jeudi 16 St Edwige</p> 	<p>Mousse de légumes ■ ■ Emincé de dinde au basilic Petits pois à la Française Fromage Crème caramel</p>	<p>Potage poireaux pomme de terre Croque-monsieur Salade  Ou semoule de riz Compote de pêche</p>
<p>Vendredi 17 St Baudoin</p> 	<p>Pâté de foie Filet de lieu  au coulis de ratatouille Pommes de terre vapeur  Fromage Fruits de saison</p>	<p>Velouté de champignons ■ ■ Filet de poulet au jus Brocolis Ou bouillie  Petits suisses aux fruits</p>
<p>Samedi 18 St Luc</p>	<p>Carottes râpées Boudin Purée Fromage Compote liégeoise</p>	<p>Potage St-Germain Raviolis Salade Ou semoule de blé Fromage blanc</p>
<p>Dimanche 19 Ste René</p> 	<p>Terrine de poisson ■ ■ Sauté de canard au cidre et miel Poêlée Gersoise Salade fromage Paris - Brest</p>	<p>Potage mixé ■ ■ Jambon rôti aux herbes Haricots verts Ou semoule de riz Coupelle compote pomme</p>