

Menus du 14 au 20 octobre 2024

EHPAD de Rochefort-en-Terre

<p>Lundi 14 Ste Eléonore</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 pennes  Ou semoule de riz Fruit de saison</p>
<p>Mardi 15 Ste Aurélie</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 16 Ste Edwige</p> <p>Repas Savoureux Arvor, Lys, Roz</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 17 St Baudoin</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 18 St Luc</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 19 St René</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 20 Ste Adeline</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>