










# Menus du 28 Octobre au 03 Novembre 2024

Semaine 44

EHPAD de Rochefort-en-Terre

<p>Lundi 28 SS. Simon Jude</p>	<p>Betterave rouge vinaigrette ■ ■ Blanquette de veau à l'ancienne Coquillettes  Fromage Flan caramel</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Filet de poisson meunière  Ratatouille Ou semoule de blé Cocktail de fruits</p>
<p>Mardi 29 St Narcisse</p> 	<p>Salade Espagnole (HV, poivron, champignon, tomate, oignon) ■ ■ Filet de dinde à la Provençale Courgettes poêlées Fromage Crêpe au sucre</p>	<p>Velouté aux champignons Poireaux au jambon gratinés Ou bouillie  Entremet café maison</p>
<p>Mercredi 30 Ste Bienvenue</p>	<p> Terrine de sanglier Filet de merlu à l'anis étoilé Pomme de terre  persillées Fromage Gâteau de semoule au coulis de fruits rouges</p>	<p>Potage de légumes Quenelles de volaille sauce ivoire Epinards Ou semoule de riz Ananas au sirop</p>
<p>Jeudi 31 St Quentin</p> 	<p>Sardine à la tomate ■ ■ Steak haché au porto Poêlée de légumes Fromage Banane</p>	<p>Potage Saint-Germain Choux farci Riz créole Ou Maïzena Crème Mont Blanc praliné</p>
<p>Vendredi 01 TOUSSAINT</p>	<p>Opéra de saumon ■ ■ Suprême de pintade aux raisins Pomme Noisette Salade - Fromage Clafoutis aux griottes maison</p>	<p>Crème de potiron Raviolis Salade Ou semoule de blé Coupelle Pomme-banane</p>
<p>Samedi 02 Jour des Défunts</p>	<p>Champignons à la Grecque ■ ■ Saucisses aux lentilles  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de tomate Tarte aux 3 fromages Salade Ou bouillie Yaourt aromatisé</p>
<p>Dimanche 03 St Hubert</p> 	<p>Queues de crevettes décortiquées Sauté d'agneau aux aromates Flageolets Salade &amp; fromage Tiramisu</p>	<p>Crème de légumes Jambon de Bourgogne Haricots beurre Ou semoule de riz Coupelle Pomme-fraise</p>