

Semaine 19

LUNDI 04

Salade de tomate

Roulé de dinde et macaroni

Salade de fruits frais

Soupe de légumes

MARDI 05

Cake savoyard

Courgette farcie et riz

Onctueux aux fruits

Velouté de pois cassé

MERCREDI 06

Terrine maison

Roti de porc au lait et ses pdt

Tarte de saison

Soupe de légumes

JEUDI 07

Céleri rémoulade

Bœuf mode et ses carottes

Crème coco

Velouté de flageolet

Afin que la viande reste tendre, nous vous recommandons de la faire chauffer lentement (position 2) , si vous utilisez le micro-onde

Pour les tartes, les beignets ou tout autre plat à base de pâte, le four traditionnel sera plus approprié pour conserver le croustillant de la pâte.

VENDREDI 08

Salade de museau

Poisson sauce poivron et semoule

Fruit de saison

Soupe de légumes

SAMEDI 09

Salade choux jambon gruyere

Boudin noir et pomme au four

Choux chantilly

Velouté de pdt

DIMANCHE 10

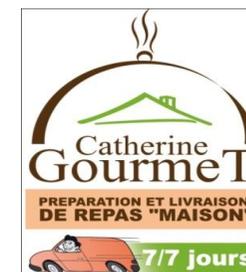
Salade composée

Roti orloff et jardinière de légumes

Poire au chocolat

Soupe de légumes

Nos menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages



L'équipe Catherine Gourmet vous souhaite une bonne semaine et un bon appétit.

Nos plats sont agrémentés de sauce, afin que la viande ne sèche pas lorsque vous faite réchauffer votre plat ; il ne vous reste qu'à mettre votre plat dans l'assiette, avec ou **sans** la sauce selon votre convenance.

Entrée

Plat

Légume

Les changements possibles

E : Jambon / Concombres

Steak haché / Poulet pané

Flageolet / Carottes