

Nom:			SEMAINE 6		Semaine du 03 février au 09 février 2025		
	Lundi 03/02	Mardi 04/02	Mercredi 05/02	Jeudi 06/02	Vendredi 07/02	Samedi 08/02	Dimanche 09/02
ENTREE	duo de chou-fleur brocolis vinaigrette	salami	salade paysanne	salade piémontaise	roulade aux olives	beignet de poissons	chou garni au thon et petits légumes
	tarte fine à la tomate et aux oignons	œufs durs mayonnaise	crêpe fourrée jambon champignons	sardine à l'huile	salade de quinoa	céleri rémoulade	Samoussas(julienne de légumes vinaigrette de soja)
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	suprême de poulet sauce crème de poivron	paupiette de saumon sauce aneth	tripes à la mode de caen	haché de veau ail et fines herbes	filet de colin sauce citron ciboulette	cordon bleu	pot au feu
	choucroute garnie	boulettes d'agneau sauce curry	sauté de porc aux oignons et raisins	hachis parmentier	boudin blanc à la crème d'échalote	estouffade de bœuf	sauté de veau aux champignons
LEGUME / FECULENT	pommes de terre vapeur	julienne de légumes	mousseline de pommes de terre carottes	salsifis	riz	flan de légumes	poireaux pommes de terre carottes
	chou fleur à la crème	pâtes	haricots beurre	haricots blancs	poêlée de légumes	poêlée de poireaux champignons	haricots verts à l'ail
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	ile flottante	Fruits de saison	Pâtisserie
REPAS DU SOIR	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis,

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement



MAISON JOSEPHINE
Truiter

vous souhaite un bon appétit!
N'oubliez pas de nous contacter au **02 43 87 13 59** pour tous renseignements et commandes.