

Nom:			SEMAINE 15		Semaine du 07 avril au 13 avril 2025		
	Lundi 07/04	Mardi 08/04	Mercredi 09/04	Jeudi 10/04	Vendredi 11/04	Samedi 12/04	Dimanche 13/04
ENTREE	salade à l'indienne	salade de pommes de terre et maquereau	rillettes	cake salé à la volaille et petits légumes	champignons à la crème	rosette	taboulé
	terrines de légumes	œufs durs béchamel	croissant au jambon	salade printanière	salade niçoise	salade verte aux 3 fromages	feuilleté du pêcheur
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	paleron braisé	filet de merlu sauce coriande	échine de porc sauce moutarde	bœuf bourguignon	pavé de hoki sauce au coulis d'écrevisses	boudin blanc sauce crème	sauté de canard sauce miel citron
	sauté de porc aux herbes	blanquette de dinde	chipolatas, merguez au jus brun	poisson meunière	paupiette de lapin sauce aux pruneaux	tortillas de bœuf aux petits légumes et champignons	rognons sauce porto
LEGUME / FECULENT	endives cuites	tomates cuites	lentilles	petits pois	céréales méditerranéenne	pâtes	salsifis aux petits légumes
	polenta à la tomate	brocolis à la crème	ratatouille	pommes de terre persillées	gratin de chou fleur	haricots plats	pommes noisettes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	Gâteau au citron	Fruits de saison	Pâtisserie
	flan caramel	yaourt aux fruits	liégeois vanille	yaourt sucré	crème dessert caramel	fromage blanc aux fruits	compote de pommes
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
Travailleur

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