

MENUS du 1er au 26 février 2021

Restaurant - IME LE CENRO

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 1er au 5 février 2021	Radis beurre	Salade paysanne	Œuf mayonnaise	Potage de légumes	Salade de mâche, jambon et emmental
	Aiguillette de poulet sauce crème 	Filet de lieu sauce citron*	Tempe de porc aux herbes 	Steak haché 	Emincé de dinde au curry 
	Gratin de chou fleur et panais 	Carottes rondelles	Purée de topinambour	Frites	Haricots verts
	Petit suisse	Saint Nectaire	Gouda	Camembert	Yaourt aromatisé
	Petit beurre	Fruits de saison*	Crêpe au sucre	Fruits de saison*	Madeleine
du 8 au 12 février 2021	 Carottes râpées	Salade de riz maïs gouda	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Salade frisée croûtons emmental
	Cheese burger 	Rôti de dinde 	Sauté de bœuf aux champignons 	Pavé de colin au citron*	Emincé de porc basquaise 
	Pommes sautées	Ratatouille	Poêlée de petit pois carottes	Semoule couscous	Mousseline de pois cassés
	Tomme blanche	Comté	Vache qui rit	Saint Môret	Saint Paulin
	Compote de pommes	Fruits de saison*	Yaourt nature sucré	Fruits de saison*	Yaourt aromatisé
du 15 au 19 février 2021	Taboulé oriental	Pâté de foie	Filet de maquereaux	Salade de blé œuf maïs 	Potage de légumes
	Poulet rôti 	Blanquette de poisson*	Sauté de porc à la moutarde 	Escalope de dinde marinée 	Hachis Parmentier 
	Haricots beurre	Riz créole	Pâtes au beurre	Epinards béchamel	Salade verte
	Edam	Kiri	Emmental râpé	Brie	Morbier
	Liégeois vanille	Fruits de saison*	Compote de pommes	Eclair chocolat	Fruits de saison*
du 22 au 26 février 2021	Salade Coleslaw	Potage de légumes	 Céleri rémoulade au curry	Salade niçoise	Macédoine de légumes
	Pasta Bolognaise	Aiguillettes de poulet ail et fines herbes 	Pavé de lieu sauce câpres*	Emincé de bœuf 	Filet de hoki sauce persil*
		Brocolis	Epinards béchamel	Haricots verts	Riz pilaf
	Brie	Port-Salut	Comté	Gouda	Vache qui rit
	Compote de pommes	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Clafoutis	Fruit de saison*

Menu végétarien

Cuisiné maison



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)