

FAM ADFAAH SENNECEY-LE-GRAND

S4
ETE

Menu

du 23 au 29 Août 2021

VITALREST

LE RESTAURATEUR SANTÉ AU CŒUR DE VOTRE RÉGION

Spécialiste par nature,
cuisinier par passion !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Concombres ciboulette Sauté de porc à la moutarde Riz Yaourt nature Fruit frais	Tomates vinaigrette à l'échalote Petit salé au lentilles Fromage Crème café	Museau aux petits légumes Cordon bleu Carottes Fromage Fruit	Salade verte Merquez et chipolatas Frites Petit suisse Semoule au lait	Paella (crevettes, chorizo, poulet, riz Petit pois) Fromage Flan aux fruits	Terrine de campagne Roti de dinde Purée de carottes Yaourt nature Fruit frais	Salade de pomme de terre Cervelas Orlov Haricots verts à l'ail Fromage Mousse chocolat
Dîner	Filet de colin froid Mayonnaise Gratin de blettes Et jambon Flamby	Salade verte Quiche lorraine Petit suisse Compote	Saucisson cuit Salade mexicaine Fromage blanc Aux fruits	Terrine au Cèleri Lasagne Vellouté fruit	Courgettes râpées Boule boeuf jardinière Fruit frais	Salade composée Tortilla aux oignons Riz au chocolat	Mousse de légumes Salade de patés Au gésier confit Yaourt aromatisé Fruits frais

Recette régionale
Recette du Chef
Bernard Leprince

Recette végétarienne

Cuisine du résident

Issue de l'Agriculture Biologique

Fait Maison

Certains de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM.