



RÉSIDENCE

LA SÉRÉNO

Attention ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

En accompagnement chaque midi : Pain- Vin- Café

Potage pour le soir

<p>Lundi 18 mai</p> <p>Salade de blé aux asperges</p> <p>Escalope de dinde au poivre vert</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Semoule au bouillon</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote framboise</p>	<p>Mardi 19 mai</p> <p>Salade batavia</p> <p>Haché au veau sauce marchand de vin</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Farfalles</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>
<p>Mercredi 20 mai</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sautée de porc au colombo</p> <p>Blettes sautées à l'ail</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 21 mai</p> <p>Haricots verts à la vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Carottes étuvées</p> <p>Lentilles vertes mijotées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tiramisu</p>
<p>Vendredi 22 mai</p> <p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Poisson meunière, citron</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Pommes de terre rôties au romarin</p> <p>Buchette</p> <p>Ananas</p>	<p>Samedi 23 mai</p> <p>Concombres au yaourt</p> <p>Poulet rôti sauce au romarin</p> <p>Gratin de chou-fleur à la béchamel</p> <p>Boulgour</p> <p>Brie</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>
<p>Dimanche 24 mai</p> <p>Pâté en croute, cornichon</p> <p>Daube de joue à la provençale</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Tomme</p> <p>Tarte flan parisien</p>	<p>Bon appétit !!</p> <p>Réservation obligatoire avant jeudi 7 mai 15h.</p> <p>Tout repas réservé est considéré comme dû.</p> <p>Tel : 04.90.36.04.20</p>