MENU du 21 au 27 novembre 2022

	LUNDI 21 novembre	MARDI 22 novembre	MERCREDI 23 novembre	JEUDI 24 novembre	VENDREDI 25 novembre	SAMEDI 26 novembre	DIMANCHE 27 novembre
Midi	Filet de maquereaux Rôti de porc Frites Fourme d'Ambert Fruit	Salade verte Emincé de volaille au curry Riz Crémeux Bourguignon Fruit	Pamplemousse Pot au feu et sa garniture Comté Tarte aux prunes	Cœur d'artichaut en salade Rôti de veau Pomme de terre au four Brie Fruit	Ramequin au fromage Poisson meunière Endives braisées Camembert Fruit	Céleri rémoulade Saucisse Lentilles Yaourt Fruit	Salade de surimi Cuisse de pintade Navet au jus Bleuet des prairies Tarte aux fruits
Soir	Potage à la tomate Croissant au jambon Bûche du Pilat Compote	Potage de légumes Salsifis aux dés de jambon Emmental Salade de fruits	Potage de potiron Quenelle à la tomate Saint Nectaire Fruit	Potage de vermicelles Choux fleur au gratin Mont cadi Flan	Crème de légumes Pâté à la viande Fromage blanc Poire au vin	Potage de légumes Brunoise de légumes aux lardons Tome blanche Fruit	Potage de légumes Purée savoyarde Cotentin Fruit

: Fait maison

Origine de la viande : Bœuf : *France ou UE* - Veau : France ou UE - Agneau : France ou nouvelle Zélande

Le Menu peut sensiblement varier en fonction du régime et/ou de la texture prescrite par le médecin et/ou des difficultés d'approvisionnement

Croix Rouge Russe
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ANCIENNE ORGANISATION