

# HOME MEDICALISE DU GIBLOUX



## Menus de la semaine 14

(sous réserve de modifications éventuelles)

	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b> <b>30.03.2020</b>	<b>Potage</b> Pilon de poulet rôti* Pommes frites Colraves toscana *** Tartelette au vin cuit	Potage - café au lait *** Ramequin au fromage Salade mêlée
<b>Mardi</b> <b>31.03.2020</b>	<b>Potage</b> Epaule de veau à l'ail d'ours* Pâtes au beurre Fenouil braisé *** Blanc-manger et coulis de fruits	Potage - café au lait *** Camembert pané Salade de racines rouges
<b>Mercredi</b> <b>01.04.2020</b>	<b>Potage</b> Emincé de boeuf aux cornes d'abondances* Pommes duchesse Carottes Vichy *** Compote de pommes à la cannelle	Potage - café au lait *** Oeuf mayonnaise et mortadelle* Pain paysan
<b>Jeudi</b> <b>02.04.2020</b>	<b>Potage</b> Carré de porc rôti, sauce Robert* Pâtes au beurre Romanesco vapeur *** Salade de fruits frais	Potage - café au lait *** Rösti pick au séré et fines herbes Salade rampon mimosa
<b>Vendredi</b> <b>03.04.2020</b>	<b>Potage</b> Cabillaud en pâtes, sauce tartare** Pommes à l'anglaise Ratatouille *** Mousse mangue	Potage - café au lait *** Gâteau aux cerises Sauce vanille
<b>Samedi</b> <b>04.04.2020</b>	<b>Potage</b> Paupiette de lapin au basilic*** Polenta crémeuse Salade verte et céleri *** Coupe Danemark	Potage - café au lait *** Cornettes au beurre, Gruyère râpé Sauce napolé
<b>Dimanche</b> <b>05.04.2020</b>	<b>Crème d'asperges vertes</b> Sauté de veau au Madère* Riz safrané Feuilles d'épinards étuvées *** Tranche ananas royal	Potage *** Gruyère, Vacherin fribourgeois, Tilsit et Moelleux à la crème Pommes en robes des champs

Provenance de \* Suisse \*\* Atlantique Nord \*\*\* Hongrie