



MENU 1pe (3)

Du lundi 30 MAI 2022
au dimanche 5 JUIN 2022

Les traçabilités des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille sont disponible en cuisine
vous pouvez en faire la demande auprès du personnel des villages

Déjeuner

Dîner

Lundi 30 MAI

Salade de choux fleur aux 2 moutarde
Sauté de porc sauce charcutière
Haricot beurre, semoule
Chanteneige
Mousse au chocolat

Potage de légumes
Pizza mozzarella fourme d'Ambert
Batavia vinaigrette
Riz au lait
Banane

Mardi 31 MAI

Salade de pâtes surimi vinaigrette
AÏOLI
Camembert
Salade de fruits

Potage de légumes
Emincé de dinde romarin
Salsifis persillés
Semoule de blé
Gélifié vanille

Mercredi 1 JUIN

Carottes râpées vinaigrette
Roti de dinde sauce estragon
PDT rissolée, julienne de légumes
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit

Potage de légumes
Parmentier de poisson
Semoule de blé
Yaourt aromatisé

Jeudi 2 JUIN

Cervelas
Palette de porc diable
Ratatouille, Riz créole
Plateau de fromages
Far aux pruneaux

Potage de légumes
Croque- monsieur
Laitue vinaigrette
Riz au lait
Compote pomme banane

Vendredi 3 JUIN

Salade de H verts, tomates
Filet de merlu sauce safran
Fondue d'épinard, PDT vapeur
Vache qui rit
Crème dessert vanille

Potage de légumes
Œuf dur sauce béchamel
Carottes au cumin
Semoule de blé
Yaourt nature

Samedi 4 JUIN

Concombre oignon rouge brebis
Hachis Parmentier
Batavia
Edam
Pomme cuite sauce caramel

Potage de légumes
Chipolatas
Pâtes Farfalle
Semoule de blé
Pruneaux au sirop

Dimanche 5 JUIN

Terrine de poisson
Sauté de veau marengo
Pommes frites, haricot vert
Camembert
Tarte au citron meringuée

Potage de légumes
Quiche Lorraine
Salade
Semoule de blé
Fromage blanc



Plougastel Daoulas
Maison de retraite

MENU 2 pe (3)



Du lundi 6 JUIN
au dimanche 12 JUIN 2022

Les traçabilités des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille sont disponible en cuisine
vous pouvez en faire la demande auprès du personnel des villages

Déjeuner

Dîner

Lundi 6 JUIN

Pâté de campagne
Emincé de porc poivron tomate citron
Brocoli, PDT rissolée
Petit moulé ail et fines herbes
Flan pâtissier

Potage de légumes
Quiche thon courgette échalote emmental
Laitue
Riz au lait
Yaourt aux fruits

Mardi 7 JUIN

Salade de blé concombre et tomate
Sauté de bœuf printanier
Courgette au gratin, coquillettes
Camembert
Fruit

Potage de légumes
Œuf à la florentine
Semoule de blé
Flan nappé caramel

Mercredi 8 JUIN

Carotte râpée vinaigrette
Couscous poulet merguez boulette
Fromage blanc fruit exotique

Potage de légumes
Assiette de charcuterie
Salade de pommes de terre vinaigrette
Semoule de blé
Fruit

Jeudi 9 JUIN

Tomate vinaigrette
Cuisse de poulet basquaise
Riz pilaf, haricot vert fondue de tomate
Rondelé bleu
Oreillon d'abricot crème pâtissière coulis
de fruit rouge

Potage de légumes
Cake jambon, emmental, olives
Laitue
Riz au lait
Liégeois chocolat

Vendredi 10 JUIN

Taboulé menthe
Poisson sauce diépoise
Fondue de poireau, PDT vapeur
Vache qui rit
Crème dessert caramel

Potage de légumes
Tortilla Campésina
Salade
Semoule de blé
Pruneaux au sirop

Samedi 11 JUIN

Artichaut vinaigrette, betterave
Dinde émincé estragon
Choux fleur, Macaroni
Chèvre
Fruit

Potage de légumes
Raviolis gratinés
Riz au lait
Yaourt aromatisé

Dimanche 12 JUIN

Macédoine thon mayonnaise
Longe de porc thym miel citron
Gratin de carotte, pommes sautées
Camembert
Eclair chocolat

Potage de légumes
Quiche oignon
Salade
Semoule de blé
Banane

*Bon
Appétit*



Du lundi 13 JUIN au dimanche 19 JUIN 2022

Les traçabilités des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille sont disponible en cuisine
vous pouvez en faire la demande auprès du personnel des villages

Déjeuner

Dîner

Lundi 13 JUIN

Betterave échalote et tomates
Saute de porc aux olives
Semoule couscous, haricots beurre
Petit moulé ail et fines herbes
Mousse au chocolat

Potage de légumes
Lasagne bolognaise
Semoule de blé
Gélifié vanille

Mardi 14 JUIN

Carottes râpées raisin sec
Sauté de dinde thym citron
Riz pilaf, ratatouille
Camembert
Melon au sirop basilic

Potage de légumes
Quiche bleu emmental chèvre
Batavia vinaigrette
Riz au lait
Banane

Mercredi 15 JUIN

Bouillon vermicelle
Terrine de poisson
Kig ha farz
Fruit de saison

Potage de légumes
Gratin de choux fleur saucisse Strasbourg
Semoule de blé
Compote de pomme

Jeudi 16 JUIN

Concombre sauce aneth carotte
marocaine
Roti de porc au miel
Choux de Bruxelles, PDT Rissolées
Rondele bleu
Tarte au chocolat

Potage de légumes
Jambon macédoine
Riz au lait
Yaourt nature

Vendredi 17 JUIN

Œuf dur sce cocktail chiffonnade de
batavia
Merlu sauce diéppoise
Carotte rondelle au gratin, PDT
Vache qui rit
Fromage blanc gelée de groseille

Potage de légumes
Omelette aux pommes de terre
Laitue
Semoule de blé
Fruit de saison

Samedi 18 JUIN

Céleri rémoulade, haricot vert
Tomate farcie
Pâtes penne
Cantafrais
Compote pomme banane

Potage de légumes
Salade de riz thon
Riz au lait
Pruneaux au sirop

Dimanche 19 JUIN

Pâté forestier
Poulet aiguillette cidre
Courgette, pommes sautées
Camembert
Tarte Tropicaine

Potage de légumes
Quiche camembert
oignon PDT
Batavia
Semoule de blé
Crème dessert vanille



MENU 4 pe (3)

Du lundi 20 JUIN
au dimanche 26 JUIN 2022

Les traçabilités des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille sont disponible en cuisine
vous pouvez en faire la demande auprès du personnel des villages

Déjeuner

Dîner

Lundi 20 JUIN

Chou blanc mimolette vinaigrette
Sauté de bœuf tomate olive verte
Haricots plat, pate farfalle
Petit moulé
Mousse chocolat au lait

Potage de légumes
Jambon
Purée de PDT
Riz au lait
Fruit de saison

Mardi 21 JUIN

Carotte râpée cumin, concombre aneth
sauce yaourt
Paëlla
Camembert
Salade de fruit

Potage de légumes
Omelette ciboulette
Batavia vinaigrette
Semoule de blé
Crème dessert vanille

Mercredi 22 JUIN

Salade de pâtes au surimi
Saucisse campagnarde
Haricot coco, carotte à la crème
Cantafrais
Fruit de saison

Potage de légumes
Lasagne au saumon
Semoule de blé
Pomme cuite caramel beurre salé

Jeudi 23 JUIN

Tomates ciboulette
Aiguillette de poulet sauce chasseur
Haricot beurre, PDT fondante
Vache qui rit
Tarte noix de coco

Potage de légumes
Quiche courgette tomate olive noire
Laitue
Riz au lait
Yaourt aux fruits

Vendredi 24 JUIN

Haricots verts, œuf mayonnaise
Hoki saveur citron
Julienne de légumes riz safran
Rondelé bleu
Crème dessert caramel

Potage de légumes
Pate penne brunoise de légumes sauce
béchamel emmental ciboulette
Semoule de blé
Pruneaux au sirop

Samedi 25 JUIN

Pâté de campagne
Sauté de dinde 4 épices
Pâtes torti 3 couleurs
Kiri
Yaourt aromatisé

Potage de légumes
Crêpe champignon
Feuille de chêne
Riz au lait
Entremet praliné

Dimanche 26 JUIN

Terrine de poisson sauce acidulée herbes
Gigot d'agneau
Flageolets, pommes dauphine
Camembert
Tarte poire bourdaloue

Potage de légumes
Quiche brocoli lardon
mozzarella
Batavia
Semoule de blé
Gélifié vanille caramel

**Bon
Appétit !**



Du lundi 27 JUIN

au dimanche 3 JUILLET 2022

Les traçabilités des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille sont disponibles en cuisine
vous pouvez en faire la demande auprès du personnel des villages

Déjeuner

Dîner

| | | |
|--------------------|--|--|
| Lundi 27 JUIN | Tomates basilic Sauté de bœuf moutarde à l'ancienne Ratatouille, Semoule aux épices Kiri Fruit | Potage de légumes Lard froid Pomme mousseline Riz au lait Crème dessert caramel |
| Mardi 28 JUIN | Riz poivron oignon vinaigrette Colombo de dinde Macaroni, courgettes au gratin Chèvre Crème dessert chocolat | Potage de légumes Omelette Haricot vert persillé Semoule de blé Oreillon de pêche |
| Mercredi 29 JUIN | Cèleri sauce cocktail, carottes râpées Echine de porc sauce poivre vert Pommes frites Rondelé bleu Fromage blanc | Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte Semoule de riz Mousse praliné |
| Jeudi 30 JUIN | Pâté forestier Sauté de veau milanaise Pommes de terre sautées, carottes Camembert Mille-feuille | Potage de légumes Quiche oignon curry Feuille de chêne Riz au lait Fruit de saison |
| Vendredi 1 JUILLET | Concombre tomate sauce crétoise Filet de poisson sauce blanquette Riz pilaf Petit moulé Entremet vanille | Potage de légumes Tortilla Laitue Semoule de blé Yaourt nature |
| Samedi 2 JUILLET | Batavia, thon, œuf dur mayonnaise Jambon fumé braisé sauce porto Brocoli, coquille Cantafrais Fruit de saison | Potage de légumes Hachis Parmentier Riz au lait Pruneau au sirop |
| Dimanche 3 JUILLET | Mousse de canard Cuisse de poulet rôti Haricot vert, PDT grenaille Camembert Gâteau basque | Potage de légumes Tarte provençale Batavia Semoule de blé Fromage blanc fruit |

Bon
Appétit !

