

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Duo de saucisson	Carottes râpées vinaigrette 	Sardines	Tomates mozzarella 	Melon 	Concombre bulgare 	Mousson de canard
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes de saumon	Jambon rôti sauce Porto  Tomates  Écrasé de pommes de terre	Sauté de dinde au curry  Ratatouille  Blé	Paupiette de veau aux poivrons  Petits pois  cuisinés	Dos de colin  Choux fleurs  Riz	Boudin noir  Pommes fruit  Purée	Rôti de bœuf  Carottes cuites  Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison 	Nappé caramel	Glace	Fruit frais 	Mousse au chocolat noir	Fruit frais 	Tiramisu 
LE DÎNER	Potage de pois cassés  Salade  composées  Pêche au sirop	Potage céleri  Pizza aux légumes   Salade verte   Fruit frais 	Potage choux fleurs  Poisson  Julienne de légumes  Riz au lait 	Potage Framboisine  Omelette aux fines herbes   Haricots plats  Yaourt	Potage asperges  Poitrine de porc  Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote  Brunoise exotiques	Potage de légumes  Courgettes  bolognaise  Compote de pommes et framboises	Potage haricots verts  Tarte au thon  Salade mixte   Liégeois

 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont d'origine française

 Produits locaux :  
Le pain provient des boulangeries de St Sever Calvados  
Les viandes « SOCODN » Saint Martin Des Besaces

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

Code à saisir :  
VFOE411



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomate et maïs	Melon	Salade chef	Salade de radis	Cervelas	Betteraves vinaigrette	Salade d'asperges
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde Haricots verts Pâtes	Cordon bleu Salsifis Potatoes	Chipolatas Tomates cuites Semoule	Hachis parmentier Salade verte	Poisson blanc Gratin d'épinards / pommes	Cuisse de poulet Basquaise ..... Salsifis	Roti Orloff Carottes Poêlée campagnarde
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais	Mousse citron	Entremets caramel	Abricots au sirop	Fruit frais	Semoule au lait	Chou à la crème
LE DÎNER	Potage Saint Germain Côtes de blettes au jambon gratinés Entremets vanille	Crème de persil Gratin de quenelles de brochet Riz Fruit de saison	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte Crème chocolat	Potage de bolets Paupiette de dinde Brunoise provençale Mousse caramel	Velouté de tomates Pâtes au thon Velouté aux fruits	Potage légumes Gratin de raviolis Salade de fruits frais	Salade de maïs Assiette anglaise Salade verte Liégeois café

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont d'origine française

**Produits locaux :**  
Le pain provient des boulangeries de St Sever Calvados  
Les viandes « SOCODN » Saint Martin Des Besaces

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)
**LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

Code à saisir :  
VFOE411




## EHPAD La Roseraie et Portage à Domicile

Semaine du 12/07 au 18/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  	Pâté de campagne	Melon 	Haricots verts à l'échalote	Concombres vinaigrette 	Salade du chef	Salade d'avocat, crevettes, tomates
	Boulettes de bœuf	Dos de colin sauce crème	Cuisse de canette	Émincé de bœuf aux épices	Poisson pané	Sauté de volaille	Rôti de veau
	Haricots beurre	Chou romanesco	Navets	Jeune carottes	Julienne de légumes	Haricots	Poêlée bretonne
	Frites	Blé	Pommes sarladaises	Farfalles	Pommes persillées	blanc à la tomate	Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Crème aux œufs	Beignets	Salade de fruits frais 	Smoothies	Crème dessert	Flan aux abricots 
LE DÎNER	Potage carottes	Potage à l'oignon	Potage de légumes	Potage poireaux	Potage céleri	Potage légumes	Potage asperges
	Macédoine	Gratin de quenelles	Pain de poisson	Choux farcis	Pizza au fromage 	Jambon grill	Salade de pépinettes, d'œufs
	Surimi	Brunoise de légumes	Salade verte  	Riz	Salade verte  	Petits pois à la française	et tomates 
	Fromage blanc	Compote	Entremets vanille	Marmelade rhubarbe	Ananas frais 	Fruit frais 	Crème dessert

 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont d'origine française

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de cœurs de palmier	Pamplemousse	Pastèque	Œuf sauce cocktail	Tomates à l'huile d'olive	Betterave vinaigrette	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde  Poêlée de champignons  Pommes de terre sautées	Poisson meunière + citron  Ratatouille  Riz	Sauté de porc 4 épices  Lentilles  cuisinés	Jambon Madère  Purée de carottes  .....	Poisson crème d'asperges  Brocolis  Pommes vapeur	Tripes  Pommes vapeurs  .....	Cuisse de pintade  Poêlée de légumes  Pommes duchesse
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Cocktail exotiques	Crème brûlée	Yaourt	Fruit frais	Glace	Fruit frais	Tarte au citron meringuée
LE DÎNER	Potage panais  Croque Monsieur  Salade verte  Compote pommes	Potage de légumes  Saucisse  Purée de patate douce  Fruit Frais	Potage de légumes  Lasagnes  au bœuf  Fruit de saison	Potage Saint Germain  Gratin de blettes  aux lardons  Liégeois chocolat	Potage carottes  Galette complète  Salade verte  Banane	Potage courgettes  Tarte au fromage  Céréales gourmandes  Nappé caramel	Potage de légumes  Pâtes  au thon  Fruit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont d'origine française

**Produits locaux :**  
Le pain provient des boulangeries de St Sever Calvados  
Les viandes « SOCODN » Saint Martin Des Besaces

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

Code à saisir :  
VFOE411



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Melon	Mortadelle	Tomates au fromage à l'huile	Concombre vinaigrette	Carottes raisins secs	Salade d'avocats
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille Haricots blanc .....	Dos de colin sauce aurore Épinards à la crème Coquillettes	Hachis printanier Salade verte .....	Rôti de porc Carottes vichy Pommes de terre au four	Saumon Fondue de poireaux Riz	Tajine de volaille Légumes tajine Semoule	Gigot d'agneau Tomates rôties Flageolets
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc coulis fruits rouges	Salade de fruits exotiques	Flan pâtissier	Mousse au citron	Fruit de saison	Tarte aux pommes
LE DÎNER	Crêpe jambon Œufs Dubarry ..... Entremets vanille	Potage bolets Croissant au fromage mache Compote à la cannelle	Potage choux fleurs Pain de poisson sauce tartare Julienne de légumes Crème dessert	Potage de légumes Quiche forestière Salade verte Fruit frais	Potage tomate Rissollette de veau Haricots verts Petit suisse aux fruits	Sardines à l'huile Boulettes de bœuf aux épices Purée de légumes Yaourt	Potage de légumes Harengs Pommes à l'huile Fruits de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes de bœuf, de porc et de volaille sont d'origine française

**Produits locaux :**  
Le pain provient des boulangeries de St Sever Calvados  
Les viandes « SOCODN » Saint Martin Des Besaces

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)
**LE CHEF ET SON EQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

Code à saisir :  
VFOE411
