

MAISON DE RETRAITE SALEM

les menus de la semaine du :18 Mars au 24 Mars 2019



	DEJEUNER	DINER
LUNDI 18	<p align="center">Macédoine de légumes Jambon blanc</p> <p align="center">Salade verte Galettes de pommes de terre Salade de fruits</p>	<p align="center">Crème de lentilles Flan aux poireaux</p> <p align="center">Salade verte</p> <p align="center">Entremet pistache</p>
MARDI 19	<p align="center">Salade de concombre et pomme Pavé à la bordelaise</p> <p align="center">Poêlée de légumes Pommes vapeur Mousse café maison</p>	<p align="center">Potage maraîcher Macaronis à la volaille gratinés</p> <p align="center">Salade verte</p> <p align="center">Fruit de saison</p>
MERCREDI 20	<p align="center">Salade de radis Emincé de bœuf au paprika</p> <p align="center">Carottes persillées Potateos</p> <p align="center">Clafoutis rhubarbe cassonade</p>	<p align="center">Velouté de petits pois Terrine de poisson</p> <p align="center">Crudités</p> <p align="center">Riz au lait à la fleur d'oranger</p>
JEUDI 21	<p align="center">Salade verte à la mimolette Sauté de porc à la bière</p> <p align="center">Poêlée forestière Pâtes papillon Flan pralin</p>	<p align="center">Potage de légumes Hachis parmentier</p> <p align="center">Salade verte</p> <p align="center">Fruit de saison</p>
VENDREDI 22	<p align="center">Choux fleur vinaigrette Moules marinière</p> <p align="center">Frites</p> <p align="center">Abricots au sirop</p>	<p align="center">Potage céleri Quiche lorraine</p> <p align="center">Laitue</p> <p align="center">Compote pommes / cassis</p>
SAMEDI 23	<p align="center">Carottes râpées Boudin noir</p> <p align="center">Chou rouge Spaëtzles Pomme au four</p>	<p align="center">Potage cultivateur Jambon à la russe</p> <p align="center">Yaourt aux fruits</p>
DIMANCHE 24	<p align="center">Terrine de légumes Rôti de veau</p> <p align="center">Haricots verts Pommes noisettes Chou tropézienne</p>	<p align="center">Potage Pâté en croûte</p> <p align="center">Crudités</p> <p align="center">Banane</p>

MAISON DE RETRAITE SALEM



les menus de la semaine du : 25 Mars au 31 Mars 2019

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 25	<p align="center">Chou blanc au cumin Joue de bœuf miroton</p> <p align="center">Côtes de blettes Pâtes alsaciennes Mendiant pommes et sirop</p>	<p align="center">Potage Crécy Clafoutis d'épinards au saumon</p> <p align="center">Yaourt aux fruits</p>
MARDI 26	<p align="center">Salade aux champignons Cuisse de poulet sauce</p> <p align="center">Gratin dauphinois Haricots verts Gouda</p>	<p align="center">Potage Tarte à l'oignon</p> <p align="center">Batavia</p> <p align="center">Fruit de saison</p>
MERCREDI 27	<p align="center">Carottes cuites coriandre Couscous poulet merquez</p> <p align="center">Semoule Légumes couscous Salade de fruit à la menthe</p>	<p align="center">Crème de cresson Salade de museau de bœuf</p> <p align="center">Crudités</p> <p align="center">Liégeois café</p>
JEUDI 28	<p align="center">Céleri rémoulade Palette à la diable</p> <p align="center">Poêlée Primeur Pommes sautées Compotée de pomme rhubarbe</p>	<p align="center">Potage cultivateur Tortis à la boloqnaise</p> <p align="center">Salade verte</p> <p align="center">Petits suisse</p>
VENDREDI 29	<p align="center">Pâté campagne Filet de lieu sauce crustacé</p> <p align="center">Chou vert émincé Riz safrané Poire pochée au vin rouge</p>	<p align="center">Soupe à l'oignon Salade alsacienne</p> <p align="center">Yaourt arôme</p>
SAMEDI 30	<p align="center">Emincé de fenouil en vinaigrette Fleischkiechle au jus</p> <p align="center">Purée de courgettes maison</p> <p align="center">Quetsches au sirop</p>	<p align="center">Potage céleri Quenelles de volaille</p> <p align="center">Julienne de légumes</p> <p align="center">Fromage blanc coulis de fruits</p>
DIMANCHE 31	<p align="center">Salade composée au surimi</p> <p align="center">Navarin d'agneau printanier Flageolets Tomate au four Tarte chocolat orange</p>	<p align="center">Potage de courgette Knacks</p> <p align="center">Salade de pommes de terre</p> <p align="center">Compote d'abricots</p>

L'alsacienne de restauration vous souhaite un bon appetit

MAISON DE RETRAITE SALEM

les menus de la semaine du : 1 Avril au 7 Avril 2019



	DEJEUNER	DINER
LUNDI 1	Betteraves à l'échalote Poitrine de porc farci Purée Crécy Salade de fruits frais	Potage Dubarry Rollmops Pommes à l'anglaise Yaourt aux fruits
MARDI 2	Petit radis Filet de merlu sauce provencale Poêlée printanière Pommes de terre Crumble pomme rhubarbe	Potage Œufs brouillés Pennes Fromage blanc fruits rouges
MERCREDI 3	Poireaux vinaigrette Rôti de porc à la crème d'ail Courgettes Polenta aux herbes Banane rôtie au rhum et épices	Soupe à l'oignon Crêpe aux champignons Salade d'endives Entremet café
JEUDI 4	Salade verte mimolette Choucroute garnie Munster	Velouté de tomate Tarte aux poireaux Salade verte Compote de pomme et poire
VENDREDI 5	Mousse de foie Filet de cabillaud sauce aneth Piperade de légumes Riz Ile flottante	Potage de légumes Bibeleskase Pommes vapeur Fruit de saison
SAMEDI 6	Carottes râpées à l'ail Saucisse paysanne d'Alsace Haricots verts Pommes sautées Mousse au chocolat	Velouté aux champignons Gnocchis de semoule sucré Compote de fruits Banane
DIMANCHE 7	Œuf dur farci au thon Bœuf bourquignon Spaëtzles Poêlée de légumes Baba au rhum	Potage parmentier Assiette de charcuterie Crudités Petit suisse

L'alsacienne de restauration vous souhaite un bon appetit

MAISON DE RETRAITE SALEM

les menus de la semaine du : 8 Avril AU 14 Avril 2019



	DEJEUNER	DINER
LUNDI 8	Salade au bleu et champignons Petit salé aux lentilles Carottes Ananas au sirop	Velouté de panais au currv Gratin de chou-fleur aux lardons Riz au lait coulis
MARDI 9	Salade de céleri aux pommes Sauté de volaille marenco Coudes aux légumes Bleu d'auvergne	Velouté de cresson Poisson pané Printanière de légumes Fruit de saison
MERCREDI 10	Concombre à la vinaigrette Jambon blanc Salade verte Galettes de pommes de terre Poire au sirop	Potage Cultivateur Pizza maison Salade de saison Flan chocolat
JEUDI 11	Chou rouge vinaigrette Paleron braisé à la moutarde Ragoût de légumes Pommes vapeur Salade de fruits	Velouté de pois chiche à l'italienne Tortilla maison Batavia Entremets citron
VENDREDI 12	Radis croque au sel Filet de merlu sauce citron Julienne de légumes Blé Crème aux spéculoos	Potage Maraîcher Gnocchis de semoule à la romaine Poêlée de légumes Compote de pommes rhubarbe
SAMEDI 13	Crèmeux aux carottes et fines Quenelles de foie sauce crème Salade verte Pommes sautées Ile flottante	Potage fréneuse Croque monsieur Salade verte Fruit de saison
DIMANCHE 14	Champignons à la grecque Cuisse de pintade rôtie au jus Chou Romanesque Spaëtzles Tarte aux pommes et noix	Potage parmentier Assiette de fromage Crudités Yaourt aromatisé

L'alsacienne de restauration vous souhaite un bon appetit

MAISON DE RETRAITE SALEM



les menus de la semaine du : 15 Avril 2019 AU 21 Avril 2019

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15	Salade verte à la féta Emincé de porc au curry Courgettes Semoule Fruit de saison	Bouillon de volaille vermicelles Pavé du fromager Ratatouille Crème à la vanille
MARDI 16	Lentilles vinaigrette Lasagnes de saumon Salade verte Salade de fruits de saison	Potage Presskopf vinaigrette Salade de carottes Fromage blanc aux myrtilles
MERCREDI 17	Carottes râpées au fromage frais Joues de porc braisées au raifort Pommes sautées Navets Entremet pistache	Potage Cormeilles Gratin comtois Salade verte Compote pomme banane
JEUDI 18	Salade de haricots verts Jambon blanc Salade verte Galettes de pommes de terre Fromage blanc aux fruits jaunes	Potage Saint Germain Gratin comtois Salade verte Fruit de saison
VENDREDI 19	Champignons vinaigrette Navarin de poisson au cumin et Fenouil braisé Farfalles Saint Paulin	Velouté d'asperge Bibileskase Pommes sautées Abricots au coulis de fruits rouges
SAMEDI 20	Radis en vinaigrette Cervelas grillé au jus Haricots verts Frites Poire pochée au caramel	Crème de lentilles Omelette aux petits légumes Semoule au lait vanillée
DIMANCHE 21	Cocktail de crevettes Gigot d'agneau au jus Tomate au four Flageolets en persillade Fondant au chocolat	Potage du chef Salade de bœuf mode Pommes rissolées Petit suisse aux fruits

L'alsacienne de restauration vous souhaite un bon appetit