EHPAD le SANDRON

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 1 septembre	Salade d'aubergines grillées, tomates et feta Tajine de bœuf, semoule aux légumes Saint-Paulin Crème au chocolat	Potage de légumes Salade campagnarde (pommes de terre, tomates, lardons, œuf dur) Comté Fruit de saison
MARDI 2 septembre	Macédoine de légumes Risotto aux champignons Saint-Môret Pêche	Potage Saint-Germain Poêlée de légumes au jambon et oignons Kiri Flan au caramel
MERCREDI 3 septembre	Salade de riz (tomates, maïs, olives) Suprême de volaille, sauce suprême, flan de brocolis Bleu Fruit	Velouté de poireaux Parmentier de butternut et brandade de morue Tomme grise Fruit de saison
JEUDI 4 septembre	Salade italienne (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) Steak de veau, sauce au poivre Polenta crémeuse Comté Poire au sirop	Potage Parmentier Raviolis au bœuf et légumes Yaourt Crème à la vanille
VENDREDI 5 septembre	Salade verte Cabillaud vapeur et ses légumes, aïoli Fromage blanc Banane	Potage Crécy Pâtes à la carbonara Bleu Fruit
SAMEDI 6 septembre	Salade de betteraves Gratin de cannellonis au poulet et champignons Petit suisse Raisin	Potage de pois cassés Sauté de lapin, poêlée provençale Tomme de brebis Flan à la pistache
DIMANCHE 7 septembre	Assiette de charcuterie Sauté d'agneau et épinards Morbier Tarte à la poire	Soupe de légumes Gratin de quenelles Kiri Fruit

P.A. 7

Liste des Allergènes:

1 Gluten *6Soja* *11 Sésame*

2 Crustacés *7 Produits laitiers* *12 Anhydride sulfureux*

3 Œuf *8 Fruits à coques* *13 Lupin*

4Poissons *9 Cèleri* *14 Mollusques*

5Arachides *10 Moutarde*

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Fait Maison