



Maison Geneviève Laroque



La chronique du mois:

Rougeur sucré-salé

DÉJEUNER

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

| lundi 30 mai | mardi 31 mai | mercredi 01 juin | jeudi 02 juin | vendredi 03 juin | samedi 04 juin | dimanche 05 juin |
|---|-----------------------------------|------------------------------|---|---------------------------|-------------------------------|---|
| CONCOMBRE A LA CREME | MACEDOINE SURIMI | ŒUF DUR SAUCE TARTARE | MENU DU RESIDENT <i>Sardine</i> | SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE | RADIS RÂPES EN VINAIGRETTE | APERITIF ANDOUILLE DE VIRE ET CORNICHON |
| SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES | TRIPES A LA MODE DE CAEN | POULET ROTI | <i>Sauce lentilles</i> | FILET DE SAUMON AU CITRON | COTE DE PORC SAUCE BRUNE | ROSBEEF SAUCE POIVRE |
| PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE MAISON | POMMES VAPEUR / CAROTTES | FRITES FRAICHES / COURGETTES | | RIZ / RATATOUILLE | TORSADES / CHOUX DE BRUXELLES | POMMES DUCHESSES ET HARICOTS VERTS |
| PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | <i>plateau de fromages</i> | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES |
| COMPOTE DE RHUBARBE MAISON | GÂTEAU À LA CAROTTE MAISON | FRUIT DE SAISON | <i>glace</i> | FRUIT DE SAISON | CREME DESSERT CARAMEL | MILLEFEUILLE |

DÎNER

| Ferdinand | Visitation | Justin | Blandine | Kévin | Clotilde | Igor |
|--------------------------|--|---------------------|--|-------------------------|---------------------------------|---------------------|
| POTAGE DE POIREAUX | VELOUTE QUATRE LEGUMES | POTAGE CULTIVATEUR | POTAGE DE LEGUMES | POTAGE A L'OSEILLE | POTAGE FERMIER | CREME D'ASPERGES |
| TARTINE CHEVRE / BASILIC | LASAGNES AU SAUMON MAISON | TOMATE FARCIE | JAMBON SUPERIEUR | TARTE A L'OIGNON MAISON | ŒUFS COCOTTE A LA CREME | ASSIETTE ANGLAISE |
| SALADE MELEE | | RIZ | POELEE D'HARICOTS VERTS ET ARTICHAUT A L'AIL | SALADE DE SAISON | PUREE DE CAROTTES MAISON | SALADE COMPOSEE |
| PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES | PLATEAU DE FROMAGES |
| CREME DESSERT | FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES | ANANAS AU SIROP | SEMOULE AU LAIT AUX RAISINS | ILE FLOTTANTE | POMME AU FOUR | COCKTAIL DE FRUITS |

FRUITS DE SAISON: POMMES, MELON JAUNE, FRAISES (ABRICOTS ET PÊCHES SOUS RÉSERVE)

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DÉRIVÉS POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE NUTRITION D'API RESTAURATION IDF SENIORS.