

Menu du 30 Décembre 2024 au 05 Janvier 2025

LUNDI
30/12/2024

Carottes râpées ¹⁰
vinaigrette et Velouté
-
Cuisse de poulet ¹
rôtie au jus
Polenta crémeuse ⁷
- ⁷
Vache qui rit
-
Fruit de saison

MARDI
31/12/2024

Taboulé ^{1,10}
Potage de Légumes
-
Rôti de porc ¹
Choux Fleurs persillés
-
Brie ⁷
-
Banane

MERCREDI
01/01/2025

Foie gras / Toast / Gelée ¹²
Velouté
- ^{1,12,7}
Civet de Sanglier au vin
et aux marrons
Gratin de Légumes ^{3,7}
Pommes Duchesse ^{1,3}
- ⁷
Crottin de Chavignol
-
Mignardises ^{1,3,7}
Clémentines

JEUDI
02/01/2025

Haricots verts ¹⁰
vinaigrette persillée
Potage de Légumes
-
Blanquette de Veau ^{1,7}
Riz
- ⁷
Faisselle
-
Mousse au citron ⁷

VENDREDI
03/01/2025

Pâté en croûte / Cornichons ^{1,12}
Potage de Légumes
-
Filet de poisson sauce ^{1,4}
oseille
Poêlée Méridionale
-
Saint Nectaire ⁷ 🍷
-
Fruit de saison

SAMEDI
04/01/2025

Salade de Pommes de Terre/ ¹⁰
Poivrons/Olives
Potage de Légumes
-
Oeufs durs Béchamel ^{1,3,7}
Epinards à la crème ^{1,7}
et son croûton
-
Tomme blanche ⁷
-
Cube de poires au sirop

DIMANCHE 05/01/2025

Terrine de poisson/Mayonnaise et Potage de Légumes ^{3,4,7,10}
-
Aiguillette de chapon à la crème et Flageolets/Tomates Provençales ^{1,7}
-
Yaourt aromatisé local de la Ferme de Vervy ⁷
-
Galette des rois ^{1,3,7,8}

Allergènes éventuellement présents dans les plats : 1 céréales contenant du gluten, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydrides sulfureux et sulfites, 13 lupin, 14 mollusques.



A.I.A.S.A.D.
Association Intercommunale
d'Aide et de Soins à Domicile