

lundi 26 février 2018

mardi 27 février 2018

mercredi 28 février 2018



# MENU MAISON DE RETRAIRE BEUZEVILLE

Déjeuner

SARDINE  
STEACK HACHE DE VEAU  
FRITES  
PLATEAU DE FROMAGES  
ENTREMET PRALINE

Dîner

CREME D ASPERGES  
ŒUFS DUR A LA CREME  
JULIENNE DE LEGUMES  
PLATEAU DE FROMAGES  
FRUIT DE SAISON



Déjeuner

PATE DE CAMPAGNE  
AILE DE RAIE  
POMME DE TERRE  
EPINARDS  
PLATEAU DE FROMAGES  
FRUIT DE SAISON

Dîner

VELOUTE DE LEGUMES  
TARTE AUX OIGNONS  
SALADE VERTE  
PLATEAU DE FROMAGES  
RIZ AU LAIT

Déjeuner

MORTADELLE  
TARTIFLETTE  
SALADE VERTE  
PLATEAU DE FROMAGES  
ILE FLOTTANTE

Dîner

POTAGE DE LEGUMES  
DOS DE COLIN  
FONDUE DE POIREAUX  
PLATEAU DE FROMAGES  
COMPOTE PECHE



Déjeuner

PAMPLEMOUSSE  
SAUTE DE PORC  
RATATOUILLE  
SEMOULE  
PLATEAU DE FROMAGES  
ENTREMET PISTACHE

Dîner

VELOUTE AUX LENTILLES  
ROTI DE DINDE  
PUREE DE BROCOLIS  
PLATEAU DE FROMAGES  
FRUIT DE SAISON

Déjeuner

SALADE ENDIVES  
ROGNON DE BŒUF  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
PLATEAU DE FROMAGES  
FRUIT DE SAISON

Dîner

SOUPE A LA TOMATE  
CLAFOUTIS AUX LEGUMES  
SALADE VERTE  
PLATEAU DE FROMAGES  
ENTREMETS



Déjeuner

TERRINE DE SAUMON  
ROTI DE VEAU  
POMMES DAUPHINES  
TOMATE CUITE  
PLATEAU DE FROMAGES  
ECLAIR CAFE / CHOCOLAT

Dîner

POTAGE DE LEGUMES  
FILET DE POISSON PANE  
HARICOTS BEURRE  
PLATEAU DE FROMAGES  
YAOURT SUCRE

jeudi 1 mars 2018

vendredi 2 mars 2018

samedi 3 mars 2018

dimanche 4 mars 2018

Déjeuner

BETTERAVES  
TOMATE FARCIE  
RIZ  
PLATEAU DE FROMAGES  
COMPOTE DE POMMES

Dîner

VELOUTE DUBARRY  
ENDIVES AU JAMBON  
PLATEAU DE FROMAGES  
FRUIT DE SAISON