

Nom:

**SEMAINE 47** 

Semaine du 17 Novembre au 23 Novembre 2025

Pour votre bien-être à Domicile	Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11	Samedi 22/11	Dimanche 23/11
ENTREE	cœur de palmier vinaigrette	roulade aux olives	chou fleur vinaigrette	salade strasbourgeoise (pommes de terre, saucisse de Strasbourg, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise)	rosette	terrine de poisson	fond d'artichaut vinaigrette
	œufs durs au thon	maquereau sauce tomates	salade à l'indienne (riz, pommes, poivrons, crème fraîche, mayonnaise, curry)	salade méxicaine (riz, chorizo, thon, maïs, poivrons, haricots rouges, afral)	salade de pâtes au saumon	macédoine de légumes	cake poisson et légumes
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	osso bucco de dinde jus tomaté	pavé de hoki sauce coriandre	jambon braisé sauce au porto	sauté de porc sauce au curry	filet de colin sauce thym citron	endives au jambon	tête de veau sauce façon gribiche
	andouillette sauce échalote	paupiette de veau sauce crème champignons	sauté de lapin aux pruneaux	fondant de poulet aux cèpes crème de ciboulette	boudin blanc à la crème	saucisse de Toulouse sauce moutarde	galette de sarrazin (champignons, poulet rôti, crème fraîche, oignons)
LEGUME / FECULENT	gratin de pâtes	épinards à la crème	courgettes et poivrons sautés	mousseline de pommes de terre et courges	blé	endives braisées	navets et champignons
	flan de légumes	rösti aux oignons	semoule aux petits légumes	poêlée d'aubergines	légumes couscous	pommes de terre persilées	haricots verts
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	Crêpe à la confiture	Fruits de saison	Pâtisserie
	mousse au chocolat	compote de fruits	crème dessert praliné	yaourt aux fruits	liégeois vanille	flan au caramel	fromage blanc aux fruits
REPAS DU SOIR	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis,

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement



vous souhaite un bon appétit!
N'oubliez pas de nous contacter au 02 43 87
13 59 pour tous renseignements et
commandes.