

Nom:		SEMAINE 10			Semaine du 4 mars au 10mars 2024		
	Lundi 04/03	Mardi 05/03	Mercredi 06/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03	Samedi 09/03	Dimanche 10/03
ENTREE	cœur de palmier	charcuterie	œufs durs mayonnaise	salade de riz au thon	charcuterie	feuilleté chaud	salade d'endives et œufs
	salade de pommes de terre tomate cervelas	wrap au jambon et petits légumes	maquereau sauce tomate	crêpe à la tomate et mozzarella	toast au chèvre	champignons à la grecque	cake au jambon
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	pâtes à la carbonara	escalope de volaille à la crème	boudin noir aux pommes	paupiette de lapin à la crème de pruneaux	dorade sébaste sauce matelote	chipolatas merguez	sûpreme de pintade jus aux herbes et 5 baies
	foie de veau sauce balsamique	filet de colin sauce ciboulette citron	bourguignon sauce tomatée	cordons bleus	rognons sauce madère	saint pierre sauce vanille framboise	palette de porc à la diable
LEGUME / FECULENT	pâtes	céréales méditerranéenne	mousseline de pommes de terre au fromage	julienne de légumes	clafoutis de légumes	légumes couscous	gratin dauphinois
	champignons	épinards à la crème	poivrons et pois gourmands	haricots blancs sauce tomate	pommes rissolées	riz	poêlée de courgettes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	Crêpe confiture	Fruits de saison	Pâtisserie
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

MJ

MAISON JOSEPHINE
Pâtisseries
Pâtisseries

vous souhaite un bon appétit!

N'oubliez pas de nous contacter au **02 43 87 13 59** pour tous renseignements et commandes.