

# E.H.P.A.D. LE CASTEL BLANC - MASEVAUX-NIEDERBRUCK

SEM 17

## Menus du 22 au 28 avril 2024

|  | MIDI  | SOIR   |
|--|---|--|
| Lundi 22 avril                               | Potage<br>Bœuf bourguignon<br>Carottes & Pommes de terre<br>Fruit   | Potage<br>Spiegelmühle jambon-<br>fromage<br>Salade verte<br>Dessert lacté |
| Mardi 23 avril<br>Repas à<br>thème<br>ALSACE | Apéritifs et petits salés<br>Potage pommes de terre à la bière<br>Cuisse de lapin à<br>la moutarde et au Riesling<br>Nouilles<br>Linzer Torte | Potage<br>Terrine aux 2 poissons<br>Macédoine de légumes<br>Dessert lacté  |
| Mercredi 24 avril                            | Potage<br>Sauté de volaille aux asperges<br>Choux fleurs<br>Flan vosgien  | Potage<br>Viennoises<br>Salade de pommes de<br>terre<br>Fruit cuit         |
| Jeudi 25 avril                               | Potage<br>Rôti de porc aux pruneaux<br>Poêlée de légumes BIO<br>Fruit   | Potage<br>Plateau de fromage<br>Pommes de terre vapeur<br>Dessert lacté    |
| Vendredi 26 avril                            | Potage<br>Moules marinières<br>Frites<br>Salade verte<br>Biscuit roulé  | Potage<br>Croque-Monsieur<br>Salade verte<br>Dessert lacté                 |
| Samedi 27 avril                              | Potage<br>Montbéliard<br>Lentilles aux carottes<br>Fruit  | Potage<br>Pâté en croûte<br>Salade de betteraves<br>Compote                |
| Dimanche 28 avril<br>Brioche                 | Bouillon<br>Pot-au-feu<br>Crudités<br>Pommes de terre<br>Tarte au citron  | Potage<br>Œufs durs à la florentine<br>Dessert lacté                       |



Cuisine et diététicienne :

Direction :

Légende : **Fait maison** (plats confectionnés par le service de restauration)

**Circuit court** (la matière première utilisée pour confection des repas vient d'un producteur local ou culture biologique)

L'origine des viandes est affichée en salle à manger

Ce menu peut être modifié en fonction des livraisons