

# Menu

Du 04 au 10 novembre 2024

UN PETIT DÉJEUNER & UN GOUTER sont proposés chaque jour aux résidents.

## DÉJEUNER

## DÎNER

### LUNDI 04 NOVEMBRE

Segment de pamplemousse  
Saucisses grillées  
Purée  
Yaourt aux fruits Bio  
Liégeois vanille

Potage enrichi  
Clafoutis à la bretonne maison  
Clémentines

### MARDI 05 NOVEMBRE

Salade de betteraves  
Sauté de volaille à l'estragon  
Jardinière de légumes  
Carré frais Bio  
Compote pomme abricot Bio

Potage Champenois  
Croque fromage  
Fromage blanc au miel

### MERCREDI 06 NOVEMBRE

Salade verte à l'emmental  
Merlu MSC sauce dugléré  
Pomme vapeur persillée  
Petit suisse Bio  
Cocktail de fruits Bio

Potage enrichi  
Quenelle légumes  
Crème dessert caramel

### JEUDI 07 NOVEMBRE

Salade de lentilles Bio, échalote  
Pot au feu Charollais Bio  
Légumes pot au feu  
Fromage blanc aux fruits  
Poire au vin

Potage Crécy  
Polenta au jambon maison  
Panacotta à la fraise maison

### VENDREDI 08 NOVEMBRE

Salade verte Région  
Poisson pané, citron  
Choux fleurs persillés  
Emmental Bio  
Gâteau de riz au caramel

Potage enrichi  
Quiche aux poireaux maison  
Kiwi

### SAMEDI 09 NOVEMBRE

Carottes râpées  
Choucroute garnie  
Comté AOP  
Crème dessert vanille

Velouté de courgettes  
Tortis à la bolognaise  
Fromage blanc aux dés de fruits

### DIMANCHE 10 NOVEMBRE

Pâté en croûte, cornichon  
Sauté d'agneau au curry  
Poêlée orge et légumes  
Bleu d'Auvergne AOP  
Tarte aux noix

Potage de légumes  
Courgette farcie sauce tomate  
Semoule au caramel enrichie

★ Suivant toujours l'objectif de contribuer au bien-être, à la santé et au plaisir de bien manger de nos résidents, le personnel de la cuisine, la diététicienne ainsi que l'ensemble de notre équipe favorisent les produits locaux, les produits sous signe de qualité, le respect des saisons et le «fait maison». Plus de détails dans le menu du jour affiché en salle à manger.

★ Le menu du dîner peut être proposé en 5 composantes. L'ensemble des potages proposés sont fabriqués maison.

→ Concernant la présence éventuelle d'allergènes (règlement UE n° 1169/2011), si vous souhaitez des informations complémentaires sur la composition des plats qui vous sont proposés, contactez le service restauration ([cuisines@ch-paray.fr](mailto:cuisines@ch-paray.fr))



REPAS À L'HÔPITAL  
Mangez mieux, guérissez plus vite