

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de cœur de palmier, mais et tomate Steak haché sauce au poivre Salsifis Bûche de chevre Fruit frais	Pâté de campagne et cornichons Aiguillette de poulet à la crème d'ail Chou romanesco Camembert Mousse praliné	Emincé de champignons à la ciboulette Carbonnade de bœuf Penne Chèvre Salade de fruits frais	Lanière de betteraves vinaigrette Coq au vin Et ses légumes Yaourt nature Poires au sirop à la vanille	Salade de pommes de terre ravigote Marée du jour Fondue de poireaux Bleu Panna Cotta aux fruits rouge	Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier Salade verte Emmental Fruit frais	Terrine de poisson sauce tartare Filet mignon de porc sauce moutarde Petits pois à la française Brie Foret noire
Souper							
Dîner	Crème de panais au basilic Pâtes à la Carbonara Yaourt nature Compote de fruits	Crème vichyssoise Tortilla pomme de terre Salade d'endives Cantadou Fruit frais	soupe orientale Jambon braisé Purée de potiron Petit moulé Riz au lait	Bouillon alphabet Quiche au thon moutardée Salade verte Tomme noire Liégeois chocolat	Soupe à l'oignon Risotto de volaille aux petits légumes Fromage blanc Fruit frais	Soupe aux choux Gratin de chou fleur au jambon Tartare Entremets caramel	Bouillon vermicelles Bouchée à la reine Salade verte Yaourt aromatisé Banane rôtie

-  Recette régionale
-  Recette du Chef Bernard Leprince
-  Recette végétarienne
-  Cuisine du résident
-  Issue de l'Agriculture Biologique
-  Fait Maison

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM.

FR 95.352.002 CE