

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dejeuner	Betteraves rouges au fromage frais Rôti de dinde au jus Purée de potimarron Bleu Fruit frais	Salade forestière (champignons, lardons, ciboulette) Poisson à la Bordelaise Frites Tomme grise Litchis au sirop	Salade de chou rouge et mimolette Pot au feu Légumes du pot au feu/ pommes de terre Coulommiers Tarte Bourdaloue	Terrine de légumes, sauce fines herbes Suprême de volaille, crème de butternut Penne Brie Poire pochée au vin	Mousse de foie Gratin marée du jour Emmental Fruit frais	Radis noir vinaigrette Palette de porc à la moutarde et au miel Lentilles cuisinées Chèvre Crème caramel	Oeuf dur mimosa Osso bucco Galette de pomme de terre Camembert Paris Brest
Goute		Gâteau Maison		Gâteau Maison			
Diner	Crème de chou fleur Flan de légumes Camembert Compote aux fruits	Velouté de carottes Spaghettis bolognaise Emmental râpé Entremets chocolat	Bouillon du pot au feu Chipolatas Purée de céleri Yaourt nature Pomme au four	Velouté de potiron Gratin de gnocchis et brocolis sauce fromagère Petit suisse sucré Compote pomme/coing	Potage st germain Poêlée de pommes de terre, andouille, oignons Coulommiers Fromage blanc aux fruits	Velouté de poireaux au curry Quiche chèvre épinards Salade verte Petit moulé Fruits au sirop	Velouté de champignons Endives au jambon Tomme blanche Semoule au lait à la fleur d'oranger

-  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