

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Déjeuner</b>	Betteraves rouges au fromage frais  Rôti de dinde au cidre  Frites  Yaourt nature  Fruit frais	Salade forestière (champignons, lardons, ciboulette)  Poisson à la Bordelaise  Haricots beurre  fromage  Salade de fruits frais	Salade de chou rouge et mimolette  Steak de veau  Carottes à l'étuvée  Bleu  Tarte aux fruits	Terrine de légumes, sauce fines herbes  Suprême de volaille, crème de butternut  penne  Camembert  Poire pochée au vin	Mousse de foie  Marée du jour  Jardinière de légumes  Chèvre  Fruit frais	Salade coleslaw  Palette de porc à la moutarde et au miel  Lentilles cuisinées  Gouda  Crème caramel	Assiette de charcuterie  Bœuf bourguignon  Pomme noisette  Emmental  Crumble pomme, griotte et noix
<b>Gouter</b>							
<b>Diner</b>	Velouté de tomate  Œufs sur le plat  salade  Fromage fondu  Semoule au lait à la fleur d'oranger	Velouté de fèves/brocolis  Spaghettis bolognaise  Chanteneige  Entremets chocolat	Velouté de potiron  Chipolatas  Purée de céleri  Yaourt aromatisé  Fruit frais	Bouillon bœuf vermicelles  Gratin de gnocchis et brocolis sauce fromagère  Petit moulé  Compote pomme/coing	Crème de chou fleur  Poêlée de pommes de terre, andouille, oignons  Brie  Fromage blanc aux fruits	Velouté de poireaux au curry  Quiche chèvre épinards  Salade verte  Yaourt nature  Fruit frais	Velouté de champignons  Endives au jambon  Cantadou ail et fines herbes  Compote aux fruits

-  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.

95.352.002  
CE