




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade verte	Betteraves	Râpé de carottes à l'orange	Fonds d'artichaut huile d'olive et citron	Salade composée	Pâté de campagne	
	Rôti de porc aux olives	Boulettes de bœuf sauce basquaise	Gratin de moules	Filet de saumon au citron	Cassoulet	Quiche aux poireaux	
	Choux de Bruxelles	Julienne de légumes	Frites	Pâtes		Salade verte	
	Pomme vapeur	Semoule au jus	Salade verte	Fenouil braisé			
Dîner	Produits laitiers						
	Riz au lait	Salade d'ananas frais, sirop à la verveine	Fruit frais	Ile Flottante	Fruit frais	Poire pochée au thé	
	Potage Crécy	Potage Parmentier (poireaux et pde terre)	Mouliné de légumes	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Bouillon bœuf vermicelles	Crème de légumes	

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.

DéjeunerDiner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade composée	Oeufs durs mayonnaise	Emincé de champignons à la crème	Carottes râpée vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Taboulé	
Poulet sauce suprême	Bouchée à la reine	Boeuf aux carottes	Filet mignon de porc sauce madère	Cœur de merlu aux fines herbes	Normandin de veau sauce au poivre	
Salsifis	Salade verte	Pommes sautées ails et fines herbes	Tagliatelles	Fondue de poireaux	Petits pois	
Riz pilaf			Potiron grillé aux épices et persil plat	Polenta	Carottes	
Produits laitiers						
 Le Fontainebleau	Mousse praliné	Ananas frais	Fruit frais	Pomme au four au miel	Gâteaux basques	
 Recette régionale						
 Recette du Chef Bernard Leprince						
 Cuisine du résident						
Velouté de panais	Mouliné de légumes	Potage oriental	Bouillon vermicelles	Velouté de légumes 	Crème de légumes frais	



Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées à la ciboulette	Salade de chou rouge vinaigrette	Salade d'haricots verts à l'échalotte	Salade d'endives aux pommes	Céleri rémoulade	Salade composée	
Tartiflettes	Tagliatelles aux fruits de mer, carottes et petits pois	Lasagne de bœuf à la bolognaise	Coq au vin	Filet de maquereau à la Grenobloise	Colombo de porc	
		Salade verte	Poêlée de légumes de saison	Pommes vapeur	Semoule	
			Riz	Endives braisées	Fondue oignons	
Produits laitiers						
Fruit frais	Panna cotta fruits rouges	Salade de fruit frais	Gâteau d'anniversaire moelleux orange chocolat	Fruit frais	Pomme au four	
Crème de champignons	Potage de légumes	Velouté de légumes	Velouté de petits pois	Mouliné de légumes	Velouté de carottes	

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.

- Recette régionale
- Recette du Chef Bernard Leprince
- Cuisine du résident

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées à l'orange	Rosette			Salade de crudité	Salade coleslaw	Brunoise de betteraves aux fruits secs et coriandre	
Filet de poulet tandoori	Pot au feu			Potée auvergnate	Filet de sole au beurre citronné	Endives au jambon	
Boulgour pilaf	Pommes vapeurs	FESTIFS	(Saucisse de Toulouse, échine de porc 1/2sel, carottes, chou vert, navet, pomme de terre)	Riz pilaf	Pomme vapeur		
Gratin de chou-fleur	Carottes vapeur			Fondue de poireaux			
Poire pochée au vin	Fruit frais			Fruit frais	Salade banane kiwi	Clafoutis à l'ananas	
Potage à l'oseille	Velouté de légumes			Potage de céleri au chorizo	Potage de pois cassés	Crème de carottes	

DéjeunerDîner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

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.

DéjeunerDîner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves à la féta	Salade de chou-fleur sauce cocktail		Salade de crudités	Salade de mâche	Salade de lentilles	
Boudin noir	Poule au pot		Choucroute	Dos de colin MSC sauce aux agrumes	Quiche chèvre épinards	
Purée pomme de terre	Semoule	FESTIFS		Purée de pomme de terre	Salade	
Pommes fruits	Légumes du pot			Purée potiron		
Compote aux fruits	Fruit frais		Crème renversée	Salade de fruits	Délice au chocolat	
Mouliné de légumes	Potage à l'oseille		Bouillon vermicelles	Crème de brocolis	Potage Parmentier	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade d'endives	Céleri au fromage blanc	Râpé de carottes à l'orange	Rillettes de thon	Salade de chou rouge aux pommes	Salade d'haricots verts à l'échalotte	
	Saucisse fumée	Boulettes au bœuf aux oignons	Raviolis gratinés	Œuf florentine sauce Mornay	Gratin de poisson	Tartiflette	
	Aux lentilles	Semoule	Salade	Epinards	Riz aux légumes	Salade verte	
	Carottes braisées	Légumes couscous		Pommes de terre sautées			
Dîner	Produits laitiers						
	Crème caramel	Fruit frais	Beignet framboise	Fruit frais	Entremets café	Compote	
	Potage Crécy	Crème de légumes	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Mouliné de légumes	Potage de cresson	Bouillon vermicelles	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p><u>Déjeuner</u></p>	Mortadelle	Carottes râpées	Salade de champignons de paris à la ciboulette	Œuf dur mimosa	Salade de lentilles aux oignons rouges	Salade d'endives	
	Gratin de blettes au gorgonzola	Rôti de porc au lard et au chou	Paëlla	Aiguillette de poulet sauce normande	Quiche au thon moutardée	Hachis Parmentier	
	Pomme sautés ails et fines herbes	Semoule		Tortis	Salade verte		
<p><u>Diner</u></p>				Carottes vichy		Salade verte	
	Produits laitiers						
	Fruit frais	Segments de mandarines	Salade de fruits	Mini chou chantilly	Fromage blanc de campagne au coulis de fruits rouges	Paris Brest	
	Velouté de panais	Crème de légumes frais	Potage cresson	Bouillon vermicelles	Velouté de légumes	Crème de légumes frais	

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Terrine de légumes sauce aux fines herbes	Rillettes du Mans	Carottes vinaigrettes	Pamplemousse	Poireaux vinaigrette	Salade composée	
	Poêlée campagnarde au boudin blanc	Pâtes aux deux saumons	Palette à la provençale	Cuisse de poulet rôti	Gratin de poisson et fruits de mer	Normandin de veau sauce au bleu	
	Pomme vapeur	Poêlé de champignons	Flageolets	Frites	Riz pilaf	Pommes noisette	
Dîner			Haricots beurre	Poêlée de légumes	Epinards à l'ail	Endives braisées	
	Produits laitiers						
	Fruit frais	Panna cotta fruits rouges	Fruit frais	Gâteau d'anniversaire : Cake banane	Fruit frais	Tarte fine aux poires	
	Potage Parmentier (poireaux et pde terre)	Bouillon de volaille vermicelles	Velouté de légumes	Gratinée des Halles (Soupe à l'oignon gratinée)	Mouliné de légumes	Velouté de carottes	