

DéjeunerDiner

- 📍 Recette régionale
- 📍 Recette du Chef Bernard Leprinse
- ⭐ Cuisine du résident

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
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			
Produits laitiers						
Riz au lait	Salade d'ananas frais, sirop à la verveine	Fruit frais	Île 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

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade composée	Œufs durs mayonnaise	Emincé de champignons à la crème	Carottes râpée vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Taboulé	
Poulet sauce suprême	Bouchée à la reine	Bœuf aux carottes	Filet mignon de porc sauce madère	Cœur de merlu aux fines herbes	Normandin de veau sauce au poivre	
Salsifis	Salade verte	Pommes sautés 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	

Velouté de panais	Mouliné de légumes	Potage oriental	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.



- 📍 Recette régionale
- 🔴 Recette du Chef
Bernard Leprinse
- 🟡 Cuisine du résident

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	
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.

DéjeunerDiner

-  Recette régionale
-  Recette du Chef
Bernard Leprinse
-  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 (Saucisse de Toulouse, échine de porc 1/2sel, carottes, chou vert, navet, pomme de terre)	Filet de sole au beurre citronné	Endives au jambon	
Boulgour pilaf	Pommes vapeurs	FESTIFS		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	

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
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	

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.

du 05 au 10 janvier

DéjeunerDiner

Recette régionale
 Recette du Chef
Bernard Leprinse

Cuisine du résident

du 12 au 17 janvier

DéjeunerDiner

- 📍 Recette régionale
- 📍 Recette du Chef Bernard Leprinse
- 📍 Cuisine du résident

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
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 Pomme sautés ails et fines herbes	Rôti de porc au lard et au chou Semoule	Paëlla	Aiguillette de poulet sauce normande Tortis	Quiche au thon moutardée Salade verte	Hachis Parmentier 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.

du 19 au 24 janvier



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Terrine de légumes sauce aux fines herbes Poêlée campagnarde au boudin blanc Pomme vapeur	Rillettes du Mans Pâtes aux deux saumons Poêlé de champignons	Carottes vinaigrettes Palette à la provençale Flageolets	Pamplemousse Cuisse de poulet rôti Frites	Poireaux vinaigrette Gratin de poisson et fruits de mer Riz pilaf	Salade composée Normandin de veau sauce au bleu Pommes noisette	
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	

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 Leprinse
- Cuisine du résident