

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
<b>Déjeuner</b>	Concombres à la ciboulette	Tartare de tomates au basilic	Melon	Houmous de pois cassé, radis et fines herbes	Salade de cervelas	Betteraves rouges, feta et maïs vinaigrette à la framboise
	Cuisse de poulet rôtie au thym et citron	Rouelle au jus	Fish and Chips sauce tartare	Andouillette aux oignons	Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic	Rôti de veau à la crème d'ail
	Haricots verts persillés	Courgettes rôties	Frites	Petits pois à la française	Côtes de blettes poêlées	Ecrasé de pomme de terre
<b>Dîner</b>	Riz pilaf	Semoule		Carottes	Riz	Poêlée méridionale (H. Verts, salsifis, aubergine, poivrons)
	Produits laitiers					
	Carpaccio de fruits	Coupe de glace	Fruit frais	Salade de fruits frais	Tranche napolitaine glacée	Tarte tatin
	Potage oriental	Velouté lentilles	Velouté de cresson	Soupe de courgette	Potage de légumes	Crème de petits pois à la menthe


Déjeuner

Dîner

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Salade d'endives aux pommes et noix

Pastèque

Salade coleslaw  
(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)

Radis noir, huile d'olive et jus de citron

Macédoine de légumes au thon mayonnaise

Carottes râpées vinaigrette

Déjeuner

Effiloché d'andouillette à la moutarde à l'ancienne

Filet de maquereau sauce citron

Rôti de porc aux olives

Courgettes farcies

Moules Marinières

Filet de poulet aux épices oriental

Pommes de terre sautées

Chou romanesco

Salsifis persillés

Riz pilaf

Frites

Légumes tajine aux abricots

Brunoise de légumes

Pommes sautées

Farfalles

Semoule

Dîner

Produits laitiers

Brochette de fruits au chocolat

Ile flottante

Sorbet

Salade de fraises sultane

Fruit frais

Glace pêche melba

Velouté d'asperge

Potage légumes

Velouté de bolets

Crème de pois cassé


Soupe de tomate

Potage de légumes

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
<b>Déjeuner</b>	Concombres tzatziki	Carottes râpées à l'indienne	Melon	Tomates, mozzarella vinaigrette balsamique	Saucisson secs beurre et cornichons	Salade de pommes de terre méridionale
	Cuisse de lapin aux pruneaux	Filet mignon moutarde et miel	Macaronis, axoa de veau en gratin	Couscous (pilons de poulet, boules à l'agneau, merguez)	Pavé de cabillaud rôti & sa Jardinière de légumes	Boudin blanc au porto
	Brocolis sautés	Riz créole		Semoule		Lentilles
	Gratin dauphinois	Poêlée de champignons frais à l'ail		Légumes du couscous	Pommes de terre au four	Carottes
	Produits laitiers					
<b>Dîner</b>	Fruit frais	Tranche napolitaine glacé	Panna cotta aux fruits rouges	Pastèque	Coupe de glace	Ananas rôti au miel
	Velouté de chou-fleur à la coriandre	Soupe de tomate	Velouté de haricots coco	Potage de légumes	Velouté de tomates au fromage frais	Potage oriental

-  Recette régionale
-  Recette du Chef Bernard Leprince
-  Cuisine du résident
-  Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Salade de Chou-fleur à la parisienne

Céleri rémoulade et raisins secs

Quiche au fromage

Concombres à la crème

Salade et œuf poché

Tomates aux olives à l'échalote

Rougail saucisse

Suprême de poulet sauce estragon

Escalope de veau aux champignons

Moussaka

 Saumon olympique

Cuisse de poulet rôtie

Riz pilaf

Brunoise de légumes aux oignons

Haricots blancs

Semoule au jus

Aux légumes verts (H.Verts, H.Plats, P.pois)

Pommes de terre sautées

Purée de pomme de terre

Carottes persillées

Pommes vapeur

Poêlée de courgettes

Produits laitiers

Fraises

Sorbet


Cake aux fruits confits

Fruit frais

Tarte au citron

Carpaccio d'ananas et kiwi

Crème de champignons

Potage de légumes 

Potage parmentier

Velouté de cresson

Potage Saint-Germain (Pois cassé)

Bouillon de volaille vermicelles


nche Déjeuner

Dîner

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Salade piémontaise

Saucisse de Montbéliard

Purée de céleri

Fondue d'oignons

Brochette de fruits au coulis de mangue

Potage de légumes

Mardi

Terrine de lapin et cornichons

Filet de merlu sauce beurre blanc

Pommes rissolées

Poêlée de légumes verts (H. Vert, P. pois, chou romanesco, pois croquant)

Fruit frais

Potage parmentier

Mercredi

Asperges mimosa

Hachis Parmentier

Salade verte

Coupe de glace

Velouté de carottes

Jeudi

Salade brésilienne (riz, tomate, avocat, ananas)

Sauté de dinde au curry

Courgettes rôties

Pennes

Gâteau d'anniversaire

Velouté de cresson

Vendredi

Melon au pineau

Paëlla

(pilons de poulet, chorizo, fruits de mer, moules coquille)

Crème au lait de citron, fruits rouges et menthe

Soupe à la tomate

Samedi

Terrine de légumes sauce cocktail

Rôti de bœuf froid au jus

Choux de Bruxelles glacés

Riz

Gâteau Lyonnais (abricot, praline rose, poire)

Velouté de patate douce

Produits laitiers

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Fond d'artichaud vinaigrette au citron

Salami et cornichon

Salade de crevettes à la mangue

Tomates au basilic vinaigrette balsamique

Feuilleté parisien (jambon, champignon, fromage)

Pâté en croûte

Déjeuner

Tarte au chèvre et poivrons

Salade Berrichonne (Salade, lardons, crottin chavignol, pain de campagne, tomates, œufs)

Risotto au chorizo et mozzarella

Quiche aux asperges et lardons

Calamar à la romaine

Tajine d'agneau

Dîner

Salade

Haricots beurre à l'ail

Salade mêlée

Courgettes braisées

Frites

Semoule

Légumes tajine

Produits laitiers

Sorbet

Fruit frais

Salade de fraises et ananas à la menthe

Tranche napolitaine glacé

Crumble de fruits de saison

Salade d'ananas au miel et à la cannelle

Potage oriental

Velouté lentilles

Velouté de cresson

Soupe à la tomate


Potage de légumes

Crème de courgettes au boursin

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Betteraves et  
fêta

Crêpes au  
fromage

Pâté de  
campagne et  
cornichon

Courgettes  
râpées sauce  
bulgare

Melon

Salade de  
pâtes

Déjeuner

Cuisse de  
poulet rôtie au  
thym et citron

Salade  
Berrichonne  
(Salade,  
tomate,  
chèvre, noix,  
œuf)

Parmentier de  
poisson

Tomate farcie

Dos de  
cabillaud aux  
olives

Jambon braisé

Pommes  
rissolées

Riz pilaf

Pommes de  
terre au four

Haricots plats  
au thym

Salade verte

Carottes  
braisés

Poêlée  
campagnarde

Dîner

Produits laitiers

Coupe de  
glace

Compote  
pomme/fraise

Fruit frais

Flan nappé  
caramel

Salade de  
fruits

Timbale de  
glace citron  
fruits rouge

Soupe à la  
tomate

Potage  
légumes

Velouté de  
bolets

Crème de pois  
cassé

Velouté de  
courgettes

Potage de  
légumes

Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
<b>Déjeuner</b>	Pastèque	Rillette de sardine	Poireaux vinaigrette	Verrine de pamplemousse au surimi et guacamole	Pâté de foie cornichons	Taboulé
	lasagnes épinards, ricotta	Roussette sauce provençale	Gigolette de lapin aux champignons	Cuisse de poulet à l'antillaise	Filet de hoki sauce armoricaine	Flemmenkuche
	Salade composée	Ratatouille	Navets braisés	Pâtes	Brocolis vapeur	Salade verte
		Pommes sautées	Haricots blancs	Salade mêlée	Riz pilaf	
Produits laitiers						
<b>Dîner</b>	Brochette de fruits au chocolat	Café liégeois glacé	Fruit frais	Flan à la noix de coco	Nougat glacé coulis de fruits rouges	Abricots
	Velouté de chou-fleur à la coriandre	Crème de petits pois à la menthe	Velouté de haricots coco	Potage de légumes	Soupe à la tomate	Potage oriental

-  Recette régionale
-  Recette du Chef Bernard Leprince
-  Cuisine du résident
-  Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Salade club  
(Salade verte,  
tomate,  
emmental,  
jambon)

Pâté de  
campagne et  
cornichons

Melon et  
jambon de  
parme

Courgettes  
râpée ail et  
basilic

Pastèque

Concombres  
tzatzíki

Déjeuner

Riz cantonnais  
aux crevettes

Œufs brouillés  
à la ciboulette

Croque-  
Monsieur

Sauté de  
canard  
pommes  
sarladaise

Salade de  
pâtes au  
saumon fumé

Joue de porc  
à la bière

Fondue  
d'oignons  
Pommes de  
terre

Salade verte

Farfalles

Navets glacés

Produits laitiers

Dîner

Tranche  
napolitaine

Salade de  
fruits de  
saison

Crème à la  
pistache

Pêche melba  
glacé

Feuilleté, crème  
au romarin et  
abricots

Fruit frais

Soupe glacée  
pastèque et  
melon

Potage de  
légumes

Soupe à la  
tomate

Velouté de  
cresson

Potage Saint-  
Germain  
(Pois cassé)

Velouté de  
carottes au  
cumin

Recette régionale

Recette du Chef  
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Déjeuner

Dîner

Tartare de tomates au basilic

Gigot d'agneau jus à l'ail

Polenta crémeuse

Piperade

Rillettes aux deux saumon et baies rouge

Salade César

(Aiguillettes de poulet, croutons, copeaux de fromage, tomates, sauce César)

Brownie au chocolat

Potage de légumes

Rillettes aux deux saumon et baies rouge

Salade César

(Aiguillettes de poulet, croutons, copeaux de fromage, tomates, sauce César)

Ananas rôti au miel

Soupe à la tomate

Concombres à la crème

Pâtes à la bolognaise

Courgettes rôties

Liégeois vanille

Velouté de carottes

Macédoine de légumes mayonnaise

Quiche tomates rôties, chèvre, olives

Salade verte

Nougat glacé au coulis de fruits rouge

Velouté de cresson

Salade de pastèque

Brochette de poisson à la crème de poivron

Poêlée de poivrons à l'ail

Pommes vapeur

Crumble de pêche

Potage Saint-Germain (Pois cassé)

Betteraves et maïs

Paupiette de lapin aux pruneaux

Jardinière de légumes

Riz créole

Melon

Velouté de patate douce

Produits laitiers

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2