

Dîner	
<b>Lundi</b>	<p>Pâté de foie Rôti de porc Flageolets Yaourt Fruit</p>
<b>Mardi</b>	<p>Mousse de carottes Aiguillette de poulet Brocolis fromage Ile flottante</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Tomates vinaigrette à l'échalote Chipolatas Purée Fromage melon</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Oeuf dur Paupiette de volaille Haricot vert Fromage Semoule au café</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Taboulié Gratin de poisson riz Yaourt Pastèque</p>
<b>Samedi</b>	<p>Sauvignon au foie Sauté de dinde Ratatouille Fromage Fruit</p>
<b>Dimanche</b>	<p>Terrine de poisson Paleron de bœuf aux carottes Fromage Crème vanille maison</p>
<b>Poireau vinaigrette</b>	<p>Gratin de pâtes et jambon</p>
<b>Courgettes râpées</b>	<p>Quiche au jambon</p>
<b>Museau et petits légumes</b>	<p>Poêlée bretonne Aux lardons Pomme au four</p>
<b>Salade de palmier</b>	<p>Pâtes à la bolognaise Flan nappé</p>
<b>Salade verte</b>	<p>Croque monsieur Velouté fruits</p>
<b>Concombre</b>	<p>Parmentier de boudin noir Yaourt Compote</p>
<b>Macédoine</b>	<p>Julienne et Gésier confit Fromage blanc Pêche au sirop</p>
<b>Crème chocolat</b>	<p>Fromage blanc au fruits</p>



**Fait Maison**

**Issue de l'Agriculture Biologique**

**Cuisine du résident**

**Recette végétarienne**

**Recette du Chef Bernard Leprince**

**Recette régionale**

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.