







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

*Dejeuner*

*Diner*

-  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.