

Menu du 08 au 14 Novembre 2021

Lundi

Salade d' artichaut
Normandin de veau
sauce au poivre

Salsifis
Yaourt nature
Fruit frais

Mardi

Jambon blanc
cornichons
Filet de poulet
à la crème d'ail

Brocolis
Fromage
Pêche au sirop

Mercredi

Champignons
à la grecque
Saucisse de
Frankfort
Lentilles cuisinées

Fromage
Tarte chocolat

Jeudi

Lanternes
de betteraves
vinaigrette
Carbonnade
de bœuf

Pâtes
Yaourt nature
Salade de fruits

Vendredi

Cervelas
Marée du jour
Frites

Fromage
Panna Cotta
à la vanille

Samedi

Macédoine
mayonnaise
Hachis Parmentier

Fromage
Fruit frais

Dimanche

Terrine de
campagne
Longe de porc
sauce moutarde

Ebly
Fromage
Gâteau au yaourt
Crème anglaise

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Recette végétarienne

Cuisine du résident

Issue de l'Agriculture
Biologique

Fait Maison

Velouté de carottes

Pâtes à la
Carbonara

Fromage blanc
aux fruits

Mouliné de légumes

Tortillas
aux pommes
de terre
Oignons et lardons

Riz au lait

Potage oriental

Boule bœuf
Semoule

Compote

Potage

Quiche au légumes
Salade verte

Liégeois café

Soupe à l'oignon

Risotto de volaille
aux petits légumes

Velouté fruit

Potage

Chou fleur
béchamel, gésier
confit

Entremet caramel

Potage

Ravioles
la tomate

Yaourt aromatisé

Certains 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.