







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Cèleri rémoulade Cordon bleu Riz Yaourt nature Fruit frais	Tomates vinaigrette à l'échalote Sauté de porc à la moutarde Frites Fromage Crème café	Salade verte Petit salé Lentilles Fromage Fruit frais	Chou rouge Saucisse / merguez Jeunes carottes Fromage Semoule au lait	Paëlla (crevettes, poisson, chorizo poulet, riz Petit pois) Fromage Flan aux fruits	Terrine de campagne Roti de dinde Pommes rosti Yaourt nature Fruit frais	Salade de pomme de terre Cerveelas Orlov Haricots verts à l'ail Fromage Mousse chocolat
Dîner	Chou-fleur en salade Poêlée de Légumes et jambon en gratin Flamby	Betterave rouge Tortis carbonara Petit suisse Compote	Jambon blanc Lasagne Fromage blanc Aux fruits	Salade verte Chilli con carne Velouté fruit	Courgettes râpées Boule boeuf jardinière Fruit frais	Salade composée Tortilla aux oignons Riz au chocolat	Mousse de légumes Gratin de patés Au gésier confit Yaourt aromatisé Fruits frais

-  Recette régionale
-  Recette du Chef Bernard Leprince
-  Recette végétarienne
-  Cuisine du résident
-  Issue de l'Agriculture Biologique
-  Fait Maison

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.