


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	 céleri sauce rémoulade	Salade piémontaise	Tomates vinaigrette à l'échalote	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse	Œuf dur mimosa	REPAS A THEME
	Rôti de porc à la crème d'ail	Filet de poulet sauce barbecue	Andouillette à la moutarde à l'ancienne	mijoté de bœuf à la tomate	Moules Marinières	Sauté de dinde à l'estragon	
	Flageolets	Fricassée de légumes	Purée de brocolis	Jeunes carottes	Frites//pomme dauphine	Haricots verts à l'ail	
	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage	
	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	crème aux pruneaux	Cône glacé vanille::timbale glace	
Dîner	Potage enrichis	Potage enrichis	Potage enrichis	Potage enrichis	Potage enrichis	Potage enrichis	Potage enrichis
	Brandade de poisson	<i>Tourtes au roquefort</i>	Clafoutis de courgettes au chèvre et coulis de tomate	Tomates farcie RIZ	Quiche lorraine	Spaghettis bolognaise	Jambon grillé
	Assiette de fromages ou yaourt nature	Duo de légumes	Assiette de fromages ou yaourt nature	Assiette de fromages ou yaourt nature	Assiette de fromages ou yaourt nature	Assiette de fromages ou yaourt nature	Purée de haricot vert
	Cocktail de fruits au sirop à la vanille	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Ile flottante	Flan nappé caramel	Salade de fruits	Compote pomme/abricot	Assiette de fromages ou yaourt nature
							Poires au sirop

-  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.