

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Macédoine mayonnaise	Salade de chou-fleur vinaigrette	Taboulé	Mousse de foie et cornichons	Salade piémontaise	Carottes râpées vinaigrette	REPAS à THEME PÂQUES
Déjeuner	Emincé de porc sauce au poivre	Tartiflette	Cuisse de poulet rôti	Boulettes d'agneau sauce tomate	Lamelle d'encornets sauce provençale	Hachis parmentier	
	Riz pilaf	Salade verte	Gratin de potiron	Flageolet	Riz pilaf		
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Fruit frais	Mousse au chocolat noir	Compote de pommes	Crème dessert	Salade de fruits mixte	Fruit frais	
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Vital' Soupe	Potage de légumes	Potage de légumes
	Bouchées à la reine (quenelles champignons)	Tajine de légumes et coriandre (pomme de terre, carotte petits pois, pois chiche, boulettes végétales)	Quiche oignons lardons	Feuilleté au fromage	Potage Essaü (Saucisse de Montbéliard, lentille, crème, oignon, ail)	Risotto aux fruits de mer	Œufs brouillés au fromage et à la ciboulette à la poêle
	Salade verte		Brunoise de légumes	Salade verte			Ratatouille
	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
	Entremets pistache	Salade de fruits	Flan vanille	Fruit frais	Entremets praliné	Compote aux fruits	Fruit frais

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.

 Recette régionale

 Recette du Chef
Bernard Leprince

 Cuisine du résident