

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Chou-fleur vinaigrette

Céleri rémoulade

Feuilleté au fromage

Concombres à la crème

Œuf dur mimosa

Tomates à l'échalote

Pâté de campagne cornichons

Tomate farcie

Aiguillette de poulet sauce estragon

Rôti de porc sauce charcutière

Moussaka

Saumon olympique

Haut de cuisse de poulet rôti

Joue de porc à la bière

Déjeuner

Riz pilaf

Brunoise de légumes aux oignons

Haricots blancs

Semoule au jus

Aux légumes verts (H.Verts, H.Plats, P.pois)

Frites

Carottes glacées

Chèvre buchette

Tomme blanche

Emmental

Brie

Gouda

Mimolette

Camembert

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Potage de légumes

Potage de légumes

Potage de légumes

Potage de légumes

Potage de légumes

Potage de légumes

Potage de légumes

Dîner

Quiche de la mer (poisson, moules, épinards)

Raviolis gratinés à l'emmental

Œufs brouillés au fromage et à la ciboulette

Gratin de pâtes aux dés de jambon

Assiette anglaise (Salami, Jambon blanc, cornichons)

Clafoutis aux légumes

Riz cantonnais aux crevettes

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade mêlée

Chantailou ail et fines herbes

Yaourt nature

Petit moulé

Fromage blanc

Vache Picon

Fromage fondu le Carré

Yaourt aromatisé

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

Chariot de desserts

-  Recette régionale
-  Recette du Chef Bernard Leprince
-  Cuisine du résident
-  Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2