

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Déjeuner

Concombres à la ciboulette	Tartare de tomates au basilic	Salade du chef (ou Pastèque en saison)	 Houmous de pois cassé, radis et fines herbes	Salade de cervelas	Betteraves rouges vinaigrette	Terrine de saumon, citron
Haut de cuisse de poulet rôti au thym et citron	Sauté de porc à la moutarde	Fish and Chips sauce tartare	Chipolatas	 Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic	Boules au bœuf aux oignons	Rôti de dinde à l'estragon
Haricots verts persillés	Semoule	Frites	Petits pois / carottes	Poêlée méridionale (Hverts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)	Ecrasé de pomme de terre	Haricots blancs
Mimolette	Bleu	Tomme blanche	Camembert	Edam	Coulommiers	Cantal
Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote

Dîner

Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes 	Potage de légumes	Potage de légumes 	Potage de légumes	Potage de légumes
Salade de pomme de terre au hareng	Quiche aux asperges et lardons	Lasagnes aubergines mozzarella	Flan au fromage	Macaronis à la carbonara	Assiette anglaise (rosette jambon blanc)	Tarte brocolis chèvre
Fromage fondu Le Carré	Salade verte	Yaourt nature	Champignons à l'ail et persil	Fromage blanc	Salade verte	Salade verte
Au choix: laitage/fruit/compote	Petit moulé	Au choix: laitage/fruit/compote	Vache Picon	Au choix: laitage/fruit/compote	Chantailou ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits
Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote	Au choix: laitage/fruit/compote

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Haricots verts
vinaigrette

Salade du chef (ou
pastèque en saison)

Salade coleslaw
(Carottes et chou blanc
râpés mayonnaise)

Radis noir, huile
d'olive et jus de
citron

Macédoine
mayonnaise

Taboulé à la menthe

Salade de museau
vinaigrette

Effiloché
d'andouillette à la
moutarde à
l'ancienne

Filet de maquereau
sauce citron

Rôti de porc aux
olives

Courgette farcie

Moules Marinières

Aiguillettes de poulet

Paleron de bœuf
braisé

Pommes de terre
sautées

Chou romanesco

Salsifis persillés

Riz pilaf

Frites

Légumes tajine aux
abricots

Coquillettes

Camembert

Tomme blanche

Gouda

Brie

Emmental

Mimolette

Chèvre buchette

Au choix:
laitage/fruit/compote

Déjeuner

Dîner

Potage de légumes

Poêlée de penne à
la provençale
(penne complet,
poivrons, tomates, fèves)

Pizza royale

Brandade de
poisson

Poêlée
campagnarde aux
foies de volaille

Quiche lorraine

Quenelles gratinées
sauce aurore

Saucisson feuilleté

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Fromage fondu le
Carré

Petit moulé

Petit fromage blanc

Chanteneige

Vache Picon

Yaourt nature

Fromage blanc

Au choix:
laitage/fruit/compote

 Recette régionale

 Recette du Chef
Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Concombres tzatziki	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de betteraves	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre méridionale	Pâté de foie cornichons
	Paupiette de veau sauce poivre	Emincé de porc à la sauce aigre-douce	Macaronis, axoa de veau en gratin	Couscous (pilons de poulet, boules à l'agneau, merguez)	Filet de poisson sauce armoricaine	Chipolatas grillées aux herbes	Cuisse de poulet à l'antillaise
	Haricots beurre persillés	Riz créole		Semoule et légumes couscous	Brocolis vapeur	Lentilles aux carottes	Pommes de terre sautées
	Fournols	Mimolette	Camembert	Edam	Carré de l'Est	Tomme blanche	Brie
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tortilla au four, pommes de terre	Calamars à la romaine au citron	Cake moelleux aux céréales (fromage blanc, flocons d'avoine, feta, légume de saison)	Flammenküche	Parmentier de légumes à la provençale	Gratin de gnocchis aux courgettes	Croque-Monsieur
		Ratatouille	Salade verte	Salade verte			Salade verte
	Fromage fondu le carré	Chanteneige	Yaourt nature	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Petit fromage blanc
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

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

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

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade Marco-polo (pâtes, mayonnaise, surimi)	Saucisson à l'ail	Macédoine mayonnaise	Tomates mozzarella	Salade du chef (ou melon en saison)	Betteraves vinaigrette	Rillettes cornichons
Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce beurre blanc	Hachis Parmentier	Sauté de dinde au curry	Paëlla	Rognons grand-Mère	Rôti de bœuf au jus
Purée de céleri	Semoule	Salade verte	Courgette rôtie	(pilons de poulet, chorizo, fruits de mer, moules coquille)	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Edam	Emmental	Camembert	Bleu	Coulommiers	Gouda	Brie
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Déjeuner

Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Frittata ricotta épinards	Salade César <small>(Aiguillettes de poulet, croutons, copeaux de fromage, tomates, sauce César)</small>	Haricots façon basquaise (H.blanc, poivrons, tomates)	Crêpe jambon fromage	Quiche tomates rôties, chèvre, olives	Gratin de poisson aux carottes	Croissant au jambon
Fromage fondu le Carré	Riz pilaf	Tomme noire	Salade verte	Salade verte	Petit fromage blanc	Salade verte
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Petit moulé aux noix	Petit fromage blanc	Yaourt nature
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Dîner

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

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Lundi

Mardi 28 mai

Picardie

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Concombres à la ciboulette

Haut de cuisse de poulet rôti au thym et citron

Haricots verts persillés

Mimolette

Chariot de desserts

Salade Picarde



Flamiche aux poireaux

Pommes de terre sautées

Plateau de fromages

Gâteau battu

Salade du chef (ou Pastèque en saison)

Fish and Chips sauce tartare

Frites

Tomme blanche

Chariot de desserts

Houmous de pois cassé, radis et fines herbes

Chipolatas

Petits pois / carottes

Camembert

Chariot de desserts

Salade de cervelas

Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic

Poêlée méridionale (Hverts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)

Edam

Chariot de desserts

Betteraves rouges vinaigrette

Boules au bœuf aux oignons

Ecrasé de pomme de terre

Coulommiers

Chariot de desserts

Terrine de saumon, citron

Rôti de dinde à l'estragon

Haricots blancs

Cantal

Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

Potage de légumes

Salade de pomme de terre au hareng

Fromage fondu Le Carré

Chariot de desserts

Potage de légumes

Quiche aux asperges et lardons

Salade verte

Petit moulé

Chariot de desserts

Potage de légumes

Lasagnes aubergines mozzarella

Yaourt nature

Chariot de desserts

Potage de légumes

Flan au fromage

Champignons à l'ail et persil

Vache Picon

Chariot de desserts

Potage de légumes

Macaronis à la carbonara

Fromage blanc

Chariot de desserts

Potage de légumes

Assiette anglaise (rosette jambon blanc)

Salade verte

Chantailou ail et fines herbes

Chariot de desserts

Potage de légumes

Tarte brocolis chèvre

Salade verte

Petit suisse aux fruits

Chariot de desserts

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Haricots verts
vinaigrette

Salade du chef (ou
pastèque en saison)

Salade coleslaw
(Carottes et chou blanc
râpés mayonnaise)

Radis noir, huile
d'olive et jus de
citron

Macédoine
mayonnaise

Taboulé à la menthe

Salade de museau
vinaigrette

Effiloché
d'andouillette à la
moutarde à
l'ancienne

Filet de maquereau
sauce citron

Rôti de porc aux
olives

Courgette farcie

Moules Marinières

Aiguillettes de poulet

Paleron de bœuf
braisé

Déjeuner

Pommes de terre
sautées

Chou romanesco

Salsifis persillés

Riz pilaf

Frites

Légumes tajine aux
abricots

Coquillettes

Camembert

Tomme blanche

Gouda

Brie

Emmental

Mimolette

Chèvre buchette

Chariot de desserts

Dîner

Potage de légumes

Poêlée de penne à
la provençale
(penne complet,
poivrons, tomates, fèves)

Pizza royale

Brandade de
poisson

Poêlée
campagnarde aux
foies de volaille

Quiche lorraine

Quenelles gratinées
sauce aurore

Saucisson feuilleté

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Fromage fondu le
Carré

Petit moulé

Petit fromage blanc

Chanteneige

Vache Picon

Yaourt nature

Fromage blanc

Chariot de desserts

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Concombres tzatziki	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de betteraves	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre méridionale	Pâté de foie cornichons
	Paupiette de veau sauce poivre	Emincé de porc à la sauce aigre-douce	Macaronis, axoa de veau en gratin	Couscous (pilons de poulet, boules à l'agneau, merguez)	Filet de poisson sauce armoricaine	Chipolatas grillées aux herbes	Cuisse de poulet à l'antillaise
	Haricots beurre persillés	Riz créole		Semoule et légumes couscous	Brocolis vapeur	Lentilles aux carottes	Pommes de terre sautées
	Fournols	Mimolette	Camembert	Edam	Carré de l'Est	Tomme blanche	Brie
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tortilla au four, pommes de terre	Calamars à la romaine au citron	Cake moelleux aux céréales (fromage blanc, flocons d'avoine, feta, légume de saison)	Flammenküche	Parmentier de légumes à la provençale	Gratin de gnocchis aux courgettes	Croque-Monsieur
		Ratatouille	Salade verte	Salade verte	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Salade verte
	Fromage fondu le carré	Chanteneige	Yaourt nature	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Petit fromage blanc
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

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

Potage de légumes

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



Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Mardi 25 juin

Aveyron

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Salade Marco-polo
(pâtes, mayonnaise, surimi)

Farçous
Aveyronnais



Saucisse

Macédoine
mayonnaise

Tomates mozzarella

Salade du chef (ou
melon en saison)

Betteraves
vinaigrette

Rillettes cornichons

Saucisse de
Toulouse

Hachis Parmentier

Sauté de dinde au
curry

Paëlla

Rognons grand-
Mère

Rôti de bœuf au jus

Purée de céleri

Aligot

Salade verte

Courgette rôtie

(pilons de poulet, chorizo,
fruits de mer, moules
coquille)

Purée de pomme de
terre

Ratatouille

Edam

Plateau de fromages

Camembert

Bleu

Coulommiers

Gouda

Brie

Chariot de desserts

Croustade aux
pommes

Chariot de desserts

Potage de légumes

Frittata ricotta
épinards

Salade César

Haricots façon
basquaise (H.blanc,
poivrons, tomates)

Crêpe jambon
fromage

Quiche tomates
rôties, chèvre, olives

Gratin de poisson
aux carottes

Croissant au jambon

Fromage fondu le
Carré

Rondelé fines
herbes

Riz pilaf

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner



Recette régionale



Recette du Chef
Bernard Leprince



Cuisine du résident



Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<p>Concombres à la ciboulette</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti au thym et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Tartare de tomates au basilic</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Semoule</p> <p>Bleu</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Salade du chef (ou Pastèque en saison)</p> <p>Fish and Chips sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p> Houmous de pois cassé, radis et fines herbes</p> <p>Chipolatas</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Salade de cervelas</p> <p> Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic</p> <p>Poêlée méridionale (Hverts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)</p> <p>Edam</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Boules au bœuf aux oignons</p> <p>Ecrasé de pomme de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Terrine de saumon, citron</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Cantal</p> <p>Chariot de desserts</p>
Dîner	<p>Potage de légumes</p> <p>Salade de pomme de terre au hareng</p> <p>Fromage fondu Le Carré</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche aux asperges et lardons</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit moulé</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Lasagnes aubergines mozzarella</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Flan au fromage</p> <p>Champignons à l'ail et persil</p> <p>Vache Picon</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Macaronis à la carbonara</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Assiette anglaise (rosette jambon blanc)</p> <p>Salade verte</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tarte brocolis chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Chariot de desserts</p>

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Haricots verts
vinaigrette

Salade du chef (ou
pastèque en saison)

Salade coleslaw
(Carottes et chou blanc
râpés mayonnaise)

Radis noir, huile
d'olive et jus de
citron

Macédoine
mayonnaise

Taboulé à la menthe

Salade de museau
vinaigrette

Effiloché
d'andouillette à la
moutarde à
l'ancienne

Filet de maquereau
sauce citron

Rôti de porc aux
olives

Courgette farcie

Moules Marinières

Aiguillettes de poulet

Paleron de bœuf
braisé

Déjeuner

Pommes de terre
sautées

Chou romanesco

Salsifis persillés

Riz pilaf

Frites

Légumes tajine aux
abricots

Coquillettes

Camembert

Tomme blanche

Gouda

Brie

Emmental

Mimolette

Chèvre buchette

Chariot de desserts

Dîner

Potage de légumes

Poêlée de penne à
la provençale
(penne complet,
poivrons, tomates, fèves)

Pizza royale

Brandade de
poisson

Poêlée
campagnarde aux
foies de volaille

Quiche lorraine

Quenelles gratinées
sauce aurore

Saucisson feuilleté

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Fromage fondu le
Carré

Petit moulé

Petit fromage blanc

Chanteneige

Vache Picon

Yaourt nature

Fromage blanc

Chariot de desserts

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Concombres tzatziki	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de betteraves	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre méridionale	Pâté de foie cornichons
	Paupiette de veau sauce poivre	Emincé de porc à la sauce aigre-douce	Macaronis, axoa de veau en gratin	Couscous (pilons de poulet, boules à l'agneau, merguez)	Filet de poisson sauce armoricaine	Chipolatas grillées aux herbes	Cuisse de poulet à l'antillaise
	Haricots beurre persillés	Riz créole		Semoule et légumes couscous	Brocolis vapeur	Lentilles aux carottes	Pommes de terre sautées
	Fournols	Mimolette	Camembert	Edam	Carré de l'Est	Tomme blanche	Brie
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tortilla au four, pommes de terre	Calamars à la romaine au citron	Cake moelleux aux céréales (fromage blanc, flocons d'avoine, feta, légume de saison)	Flammenküche	Parmentier de légumes à la provençale	Gratin de gnocchis aux courgettes	Croque-Monsieur
		Ratatouille	Salade verte	Salade verte			Salade verte
	Fromage fondu le carré	Chanteneige	Yaourt nature	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Petit fromage blanc
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

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

Potage de légumes

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

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

Mardi 30 juillet

Loire

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Salade Marco-polo
(pâtes, mayonnaise,
surimi)

Rillette du Mans

Macédoine
mayonnaise

Tomates mozzarella

Salade du chef (ou
melon en saison)

Betteraves
vinaigrette

Rillettes cornichons

Saucisse de
Toulouse

Filet de poisson
beurre Nanté

Hachis Parmentier

Sauté de dinde au
curry

Paëlla

Rognons grand-
Mère

Rôti de bœuf au jus

Purée de céleri

Riz

Salade verte

Courgette rôtie

(pilons de poulet, chorizo,
fruits de mer, moules
coquille)

Purée de pomme de
terre

Ratatouille

Edam

Plateau de fromages

Camembert

Bleu

Coulommiers

Gouda

Brie

Chariot de desserts

Poire belle Angevine
au vin rouge

Chariot de desserts

Potage de légumes

Frittata ricotta
épinards

Salade César

Haricots façon
basquaise (H.blanc,
poivrons, tomates)

Crêpe jambon
fromage

Quiche tomates
rôties, chèvre, olives

Gratin de poisson
aux carottes

Croissant au jambon

Fromage fondu le
Carré

Rondelé fines
herbes

Riz pilaf

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<p>Concombres à la ciboulette</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti au thym et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Tartare de tomates au basilic</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Semoule</p> <p>Bleu</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Salade du chef (ou Pastèque en saison)</p> <p>Fish and Chips sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p> Houmous de pois cassé, radis et fines herbes</p> <p>Chipolatas</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Salade de cervelas</p> <p> Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic</p> <p>Poêlée méridionale (Hverts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)</p> <p>Edam</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Boules au bœuf aux oignons</p> <p>Ecrasé de pomme de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Terrine de saumon, citron</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Cantal</p> <p>Chariot de desserts</p>
Dîner	<p>Potage de légumes</p> <p>Salade de pomme de terre au hareng</p> <p>Fromage fondu Le Carré</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche aux asperges et lardons</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit moulé</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Lasagnes aubergines mozzarella</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Flan au fromage</p> <p>Champignons à l'ail et persil</p> <p>Vache Picon</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Macaronis à la carbonara</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Assiette anglaise (rosette jambon blanc)</p> <p>Salade verte</p> <p>Chantailou ail et fines herbes</p> <p>Chariot de desserts</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tarte brocolis chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Chariot de desserts</p>

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Haricots verts
vinaigrette

Salade du chef (ou
pastèque en saison)

Salade coleslaw
(Carottes et chou blanc
râpés mayonnaise)

Radis noir, huile
d'olive et jus de
citron

Macédoine
mayonnaise

Taboulé à la menthe

Salade de museau
vinaigrette

Effiloché
d'andouillette à la
moutarde à
l'ancienne

Filet de maquereau
sauce citron

Rôti de porc aux
olives

Courgette farcie

Moules Marinières

Aiguillettes de poulet

Paleron de bœuf
braisé

Déjeuner

Pommes de terre
sautées

Chou romanesco

Salsifis persillés

Riz pilaf

Frites

Légumes tajine aux
abricots

Coquillettes

Camembert

Tomme blanche

Gouda

Brie

Emmental

Mimolette

Chèvre buchette

Chariot de desserts

Dîner

Potage de légumes

Poêlée de penne à
la provençale
(penne complet,
poivrons, tomates, fèves)

Pizza royale

Brandade de
poisson

Poêlée
campagnarde aux
foies de volaille

Quiche lorraine

Quenelles gratinées
sauce aurore

Saucisson feuilleté

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Fromage fondu le
Carré

Petit moulé

Petit fromage blanc

Chanteneige

Vache Picon

Yaourt nature

Fromage blanc

Chariot de desserts

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Concombres tzatziki	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de betteraves	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre méridionale	REPAS
	Paupiette de veau sauce poivre	Emincé de porc à la sauce aigre-douce	Macaronis, axoa de veau en gratin	Couscous (pilons de poulet, boules à l'agneau, merguez)	Filet de poisson sauce armoricaine	Chipolatas grillées aux herbes	A
	Haricots beurre persillés	Riz créole		Semoule et légumes couscous	Brocolis vapeur	Lentilles aux carottes	THEME
	Fournols	Mimolette	Camembert	Edam	Carré de l'Est	Tomme blanche	
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tortilla au four, pommes de terre	Calamars à la romaine au citron	Cake moelleux aux céréales (fromage blanc, flocons d'avoine, feta, légume de saison)	Flammenküche	Parmentier de légumes à la provençale	Gratin de gnocchis aux courgettes	Croque-Monsieur
		Ratatouille	Salade verte	Salade verte			Salade verte
	Fromage fondu le carré	Chanteneige	Yaourt nature	Petit moulé aux noix	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Petit fromage blanc
	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

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Lundi

Mardi 27 Aout

Provence

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Chou-fleur vinaigrette

Tomate farcie

Riz pilaf

Chèvre buchette

Chariot de desserts

Tapenade sur Toast

Daube provençale

Polenta

Plateau de fromages

Tarte tropézienne

Feuilleté au fromage

Rôti de porc sauce charcutière

Haricots blancs

Emmental

Chariot de desserts

Concombres à la crème

Moussaka

Semoule au jus

Brie

Chariot de desserts

Œuf dur mimosa

Saumon olympique

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

Gouda

Chariot de desserts

Tomates à l'échalote

Haut de cuisse de poulet rôti

Frites

Mimolette

Chariot de desserts

Pâté de campagne cornichons

Joue de porc à la bière

Carottes glacées

Camembert

Chariot de desserts

Potage de légumes

Quiche de la mer
(poisson, moules, épinards)

Salade verte

Chantailou ail et fines herbes

Chariot de desserts

Potage de légumes

Raviolis gratinés à l'emmental

Yaourt nature

Chariot de desserts

Potage de légumes

Œufs brouillés au fromage et à la ciboulette

Salade verte

Petit moulé

Chariot de desserts

Potage de légumes

Gratin de pâtes aux dés de jambon

Fromage blanc

Chariot de desserts

Potage de légumes

Assiette anglaise
(Salami, Jambon blanc, cornichons)

Salade verte

Vache Picon

Chariot de desserts

Potage de légumes

Clafoutis aux légumes

Salade mêlée

Fromage fondu le Carré

Chariot de desserts

Potage de légumes

Riz cantonnais aux crevettes

Yaourt aromatisé

Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade Marco-polo (pâtes, mayonnaise, surimi)	Saucisson à l'ail	Macédoine mayonnaise	Tomates mozzarella	Salade du chef (ou melon en saison)	Betteraves vinaigrette	Rillettes cornichons
	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce beurre blanc	Hachis Parmentier	Sauté de dinde au curry	Paëlla	Rognons grand-Mère	Rôti de bœuf au jus
	Purée de céleri	Semoule	Salade verte	Courgette rôtie	(pilons de poulet, chorizo, fruits de mer, moules coquille)	Purée de pomme de terre	Ratatouille
	Edam	Emmental	Camembert	Bleu	Coulommiers	Gouda	Brie
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Frittata ricotta épinards	Salade César	Haricots façon basquaise (H.blanc, poivrons, tomates)	Crêpe jambon fromage	Quiche tomates rôties, chèvre, olives	Gratin de poisson aux carottes	Croissant au jambon
	Fromage fondu le Carré	(Aiguillettes de poulet, croutons, copeaux de fromage, tomates, sauce César)	Riz pilaf	Salade verte	Salade verte		Salade verte
		Rondelé fines herbes	Tomme noire	Fromage blanc	Petit moulé aux noix	Petit fromage blanc	Yaourt nature
	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

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

S1
PRINTEMPS
ETE

Menu

Du lundi 9 au dimanche 15 septembre 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Concombres à la ciboulette
Haut de cuisse de poulet rôti au thym et citron
Haricots verts persillés
Mimolette
Chariot de desserts

Tartare de tomates au basilic
Sauté de porc à la moutarde
Semoule
Bleu
Chariot de desserts

Salade du chef (ou Pastèque en saison)
Fish and Chips sauce tartare
Frites
Tomme blanche
Chariot de desserts

Houmous de pois cassé, radis et fines herbes
Chipolatas
Petits pois / carottes
Camembert
Chariot de desserts

Salade de cervelas
Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic
Poêlée méridionale (Hverts, salsifis, aubergines, oignons, poivrons)
Edam
Chariot de desserts

Betteraves rouges vinaigrette
Boules au bœuf aux oignons
Ecrasé de pomme de terre
Coulommiers
Chariot de desserts

Terrine de saumon, citron
Rôti de dinde à l'estragon
Haricots blancs
Cantal
Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

Potage de légumes
Salade de pomme de terre au hareng
Fromage fondu Le Carré
Chariot de desserts

Potage de légumes
Quiche aux asperges et lardons
Salade verte
Petit moulé
Chariot de desserts

Potage de légumes
Lasagnes aubergines mozzarella
Yaourt nature
Chariot de desserts

Potage de légumes
Flan au fromage
Champignons à l'ail et persil
Vache Picon
Chariot de desserts

Potage de légumes
Macaronis à la carbonara
Fromage blanc
Chariot de desserts

Potage de légumes
Assiette anglaise (rosette jambon blanc)
Salade verte
Chantailou ail et fines herbes
Chariot de desserts

Potage de légumes
Tarte brocolis chèvre
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Chariot de desserts

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

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Haricots verts
vinaigrette

Salade du chef (ou
pastèque en saison)

Salade coleslaw
(Carottes et chou blanc
râpés mayonnaise)

Radis noir, huile
d'olive et jus de
citron

Macédoine
mayonnaise

Taboulé à la menthe

Salade de museau
vinaigrette

Effiloché
d'andouillette à la
moutarde à
l'ancienne

Filet de maquereau
sauce citron

Rôti de porc aux
olives

Courgette farcie

Moules Marinières

Aiguillettes de poulet

Paleron de bœuf
braisé

Déjeuner

Pommes de terre
sautées

Chou romanesco

Salsifis persillés

Riz pilaf

Frites

Légumes tajine aux
abricots

Coquillettes

Camembert

Tomme blanche

Gouda

Brie

Emmental

Mimolette

Chèvre buchette

Chariot de desserts

Dîner

Potage de légumes

Poêlée de penne à
la provençale
(penne complet,
poivrons, tomates, fèves)

Pizza royale

Brandade de
poisson

Poêlée
campagnarde aux
foies de volaille

Quiche lorraine

Quenelles gratinées
sauce aurore

Saucisson feuilleté

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Fromage fondu le
Carré

Petit moulé

Petit fromage blanc

Chanteneige

Vache Picon

Yaourt nature

Fromage blanc

Chariot de desserts

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone

Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Lundi

24 septembre

Normandie

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Concombres tzatziki

Salade et ses toasts de camembert

Mousse de betteraves

Tomates vinaigrette

Saucisson à l'ail

Salade de pomme de terre méridionale

Pâté de foie cornichons

Paupiette de veau sauce poivre

Escalope de volaille à la Normande

Macaronis, axoa de veau en gratin

Couscous (pilons de poulet, boules à l'agneau, merguez)

Filet de poisson sauce armoricaine

Chipolatas grillées aux herbes

Cuisse de poulet à l'antillaise

Déjeuner

Haricots beurre persillés

Pommes vapeurs

Semoule et légumes couscous

Brocolis vapeur

Lentilles aux carottes

Pommes de terre sautées

Fournols

Plateau de fromages

Camembert

Edam

Carré de l'Est

Tomme blanche

Brie

Chariot de desserts

Tarte aux pommes Normandes

Chariot de desserts

Dîner

Potage de légumes

Tortilla au four, pommes de terre

Calamars à la romaine au citron

Cake moelleux aux céréales (fromage blanc, flocons d'avoine, feta, légume de saison)

Flammenküche

Parmentier de légumes à la provençale

Gratin de gnocchis aux courgettes

Croque-Monsieur

Fromage fondu le carré

Chanteneige

Yaourt nature

Petit moulé aux noix

Yaourt aromatisé

Petit moulé

Petit fromage blanc

Chariot de desserts

 Recette régionale

 Recette du Chef Bernard Leprince

 Cuisine du résident

 Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Chou-fleur vinaigrette Tomate farcie Riz pilaf Chèvre buchette Chariot de desserts	Céleri rémoulade Aiguillette de poulet sauce estragon Brunoise de légumes aux oignons Tomme blanche Chariot de desserts	Feuilleté au fromage Rôti de porc sauce charcutière Haricots blancs Emmental Chariot de desserts	Concombres à la crème Moussaka Semoule au jus Brie Chariot de desserts	Œuf dur mimosa Saumon olympique Aux légumes verts (H.Verts, H.Plats, P.pois) Gouda Chariot de desserts	Tomates à l'échalote Haut de cuisse de poulet rôti Frites Mimolette Chariot de desserts	Pâté de campagne cornichons Joue de porc à la bière Carottes glacées Camembert Chariot de desserts
Dîner	Potage de légumes Quiche de la mer (poisson, moules, épinards) Salade verte Chantailou ail et fines herbes Chariot de desserts	Potage de légumes Raviolis gratinés à l'emmental Yaourt nature Chariot de desserts	Potage de légumes Œufs brouillés au fromage et à la ciboulette Salade verte Petit moulé Chariot de desserts	Potage de légumes Gratin de pâtes aux dés de jambon Fromage blanc Chariot de desserts	Potage de légumes Assiette anglaise (Salami, Jambon blanc, cornichons) Salade verte Vache Picon Chariot de desserts	Potage de légumes Clafoutis aux légumes Salade mêlée Fromage fondu le Carré Chariot de desserts	Potage de légumes Riz cantonnais aux crevettes Yaourt aromatisé Chariot de desserts



Déjeuner

Dîner

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

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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade Marco-polo (pâtes, mayonnaise, surimi)	Saucisson à l'ail	Macédoine mayonnaise	Tomates mozzarella	Salade du chef (ou melon en saison)	Betteraves vinaigrette	Rillettes cornichons
Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce beurre blanc	Hachis Parmentier	Sauté de dinde au curry	Paëlla	Rognons grand- Mère	Rôti de bœuf au jus
Purée de céleri	Semoule	Salade verte	Courgette rôtie	(pilons de poulet, chorizo, fruits de mer, moules coquille)	Purée de pomme de terre	Ratatouille
Edam	Emmental	Camembert	Bleu	Coulommiers	Gouda	Brie
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
Frittata ricotta épinards	Salade César	Haricots façon basquaise (H.blanc, poivrons, tomates)	Crêpe jambon fromage	Quiche tomates rôties, chèvre, olives	Gratin de poisson aux carottes	Croissant au jambon
Fromage fondu le Carré	(Aiguillettes de poulet, croustons, copeaux de fromage, tomates, sauce césar)	Riz pilaf	Salade verte	Salade verte		Salade verte
Rondelé fines herbes		Tomme noire	Fromage blanc	Petit moulé aux noix	Petit fromage blanc	Yaourt nature
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2