



Déjeuner

Lundi	Mardi	Occitanie	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Houmous	Chou-fleur sauce cocktail	Rillettes de sardines sur toast	Carottes râpée vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade d'haricots verts à l'échalotte	Pâté de campagne
Normandin de veau sauce au bleu	Filet de colin, sauce aux herbes	(Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail, Poitrine fumée)	Emincé de dinde au curry	Cœur de merlu aux fines herbes	Lasagne de bœuf à la bolognaise	Ôti de porc sauce champignons
Riz pilaf	Petit pois carottes	Buchette de chèvre	Semoule aux légumes	Polenta poireaux, olives et parmesan	Salade verte	Pomme vapeur et choux de Bruxelles
Carré Ligueil	Camembert	Chariot de desserts	Saint Paulin	Bleu	Emmental	Brie
Chariot de desserts	Tarte aux pommes	Chariot de desserts	Verrine ananas rôti coulis au fruit de la passion et menthe	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Paris Brest

Dîner

Potage à l'oseille	Bouillon de bœuf vermicelles	Velouté de bolets	Potage de légumes	Velouté de brocolis	Potage de légumes	Bouillon de volaille vermicelles
Quiche aux poireaux	Poêlé de carottes et pomme de terre au jambon	Tagliatelles aux fruits de mer	Gratin de patate douce et mozzarella à l'origan	Courgette farcie aux lardons	Flan de légumes	Croque-monsieur
Salade verte	Purée de céleri					Salade verte
Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Le Carré	Petit moulé	Yaourt aromatisé
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts



Repas bas carbone

- Recette régionale
- Recette du Chef Bernard Leprince
- Repas bas carbone
- Déjeuner < 1500g de CO₂
- Dîner < 1000g de CO₂
- Pâtisserie création Vitalrest
- Cuisine du résident
- HVE** : Haute Valeur Environnementale
- AOP** : Appellation d'Origine Protégée
- MSC** : Marine Stewardship Council (Pêche durable)

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.