









Déjeuner

Dîner

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	 Dos de colin, viennoise aux herbes	 Cassoulet	Emincé de dinde au curry	Cœur de merlu aux fines herbes	Lasagne de bœuf à la bolognaise	Rôti de porc aux champignons
Pommes noisette	Panais vapeur	(Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail, Poitrine fumée)	Semoule aux légumes	 Polenta poireaux, olives et parmesan	Salade verte	Pomme vapeur et choux de Bruxelles
Carré Liguail	Camembert	Buchette de chèvre	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
Potage à l'oseille	Bouillon de bœuf vermicelles	Velouté de bolets	 Potage de légumes	Velouté de brocolis	 Repas bas carbone Potage de légumes	Bouillon de volaille vermicelles
Tarte à l'oignon	Jambon blanc	Tagliatelles aux fruits de mer	Gratin de patate douce et mozzarella à l'origan	Pomme de terre farcie aux lardons	Flan de légumes	Croque-monsieur
Salade verte	Purée de céleri	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Le Carré	Petit moulé	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

-  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.