



Déjeuner

Dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Béarn	Dimanche
Salade de chou rouge aux pommes	Salade de pomme de terre cervelas	Céleri rémoulade	Salade d'endives	Brunoise de betteraves aux fruits secs et coriandre	Rillettes du Mans	Mousse de canard
Cuisse de poulet sauce chasseur	Filet de maquereau à la Grenobloise	Boulettes au bœuf aux oignons	Saucisse fumée	Moules marinières	Poule au pot	Filet mignon de porc sauce madère
Farfalles	Julienne de légumes	Semoule et légumes couscous	Lentilles aux carottes	Frites	Légumes du pot	Potiron grillé aux épices et persil plat
Cantal AOP	Camembert	Buchette de chèvre	Emmental	Brie	Tomme blanche	Bleu
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Eclair caramel beurre salé et croustillant	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Tarte citron
Potage de légumes	Velouté de cresson	Bouillon de bœuf vermicelles	Potage de légumes	Velouté d'asperges	Bouillon volaille vermicelles	Repas bas carbone Potage parmentier
Poireaux au jambon sauce mornay	Risotto crémeux de petits pois et haricots blanc	Quiche au fromages	Pâtes aux deux saumons	Gratin de chou-fleur aux dès de jambon	Crêpes jambon fromage	Feuilleté au chèvre
Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Salade verte	Petits suisses nature sucré	Cantafrais	Epinard à la crème	Salade verte
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Fromage blanc	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Petit moulé	Fromage fondu Le Carré
Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

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.

- 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)