




Déjeuner

Lundi	Normandie	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de chou-fleur vinaigrette	 Concombre aux agrumes (pamplemousse, orange, citron, fromage blanc)	Crêpe aux champignons	Choux rouge vinaigrette ciboulette	Salami cornichons	Salade du chef	Pâté de campagne
Courgette farcie maison	 Sauté de volaille sauce Normande	Araignée de porc grillée	Boudin noir aux pommes	Pavé de saumon sauce aneth et citron	Cuisse de poulet basquaise	Paleron de bœuf braisé
Riz pilaf	Carottes persillées	Haricots lingots	Ecrasé de pommes de terre	Cœur de céleri braisé	Riz	Pommes noisette
Chèvre buchette	Tomme blanche	Emmental	Brie	Gouda	Mimolette	Camembert
Chariot de desserts	Pudding sauce chocolat	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Tarte à l'abricot

Dîner

Velouté de tomate au basilic	 Potage de légumes	Bouillon de bœuf alphabet	Velouté de courgettes à la vache qui rit	Potage de légumes	Bouillon de volaille vermicelles	Velouté d'asperge
Salade de hareng pommes à l'huile	Raviolis gratinés à l'emmental	Soufflé au fromage	Nuggets de blé sauce ketchup	Jambon blanc	Tarte à l'oignon	Pennes carbonara
		Salade composée	Jardinière de légumes (Carottes, petits pois, navets, H. verts)	Pomme de terre au four et crème de ciboulette	Salade verte	
Chantailou ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit moulé	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Cantafrais
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

 Cuisine du résident

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