





Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Belgique	Samedi	Dimanche
Haricots verts vinaigrette	Pamplemousse	Salade de haricots coco	Céleri sauce grecque (sauce fromage blanc, citron)	Tomates vinaigrette au balsamique	Crêpe au fromage	REPAS
Andouille grillée sauce moutarde à l'ancienne	Filet de sole au beurre citronné	Rôti de porc à la crème d'ail	Couscous (Merguez et boulettes d'agneau)	 Moules marinières	Aiguillettes de poulet sauce suprême	A
Pommes de terre sautées ail et persil	Macaronis	Haricots plats persillés	Semoule et légumes couscous	Frites	Gratin de courgettes	THEME
Camembert	Tomme blanche	Gouda	Brie	Emmental	Mimolette	
Chariot de desserts	Moelleux citron	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	

Dîner

Velouté d'asperges	Bouillon volaille vermicelles	Potage de légumes	Bouillon tomate et vermicelles	 Repas bas carbone  Crème d'artichaut au fromage frais	 Potage de légumes	Velouté de bolets
Nuggets de poulet sauce tartare	Quiche aux 3 fromages	Brandade de poisson	Poêlée campagnarde aux lardons	Omelette aux fines herbes	Saucisson feuilleté maison	Poêlée de penne à la provençale
Carottes braisées	Salade verte	Salade verte	(H.verts, H.beurre, aubergines)	Piperade	Salade verte	(penne complètes, pois chiches, poivrons, tomates)
Cantafrais	Petit moulé	Fromage blanc	Chanteneige	Vache Picon	Yaourt nature	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