

Signalétique



Viande bovine française



Volaille française



Viande d'agneau française



Viande de porc française



Appellation d'origine protégée et de terroir



Agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits frais



Alimentation végétarienne



Fait maison

Liste des allergènes alimentaires



Céréales contenant du gluten

Crustacés



Oeufs

Poissons



Soja

Lait



Fruits à coques

Céleri



Moutarde

Graines de sésame



SO₂

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



Mollusques

Arachides



Menus d'hiver

Semaines 2-6-10

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Poireau vinaigrette Gratiné de macaronis au fromage et au bœuf Mimolette Fruit de saison	 Crème de courgettes Quenelle de volaille en gratin à la sauce tomate Haricots verts Crème dessert vanille 
Mardi	 Céleri rémoulade Petit salé à la Mexicaine Rondelet ail et fines herbes Poire caramel beurre salé	 Potage du patient Quiche 3 fromages Poêlée rustique Yaourt brassé aux fruits 
Mercredi	 Rillettes de lentilles Bric épinard - andouillette Salade  Fromage de région  Fruit de saison	 Velouté de potiron Chou farci Pâtes au gruyère Liégeois vanille 
Jeudi	 Salade de choux rouge Assiette kebab Frites Chanteneige Yaourt sucré 	 Potage crécy Boulettes de bœuf Courgettes persillées Compote 
Vendredi	 Pois chiches en vinaigrette Pot au feu de la mer et ses légumes Brie à la coupe Fruit de saison	 Potage du patient Omelette aux fines herbes Gratin de pommes de terre et brocolis Fromage blanc aux fruits 
Samedi	 Maquereau au vin blanc Cuisse de poulet au cidre Choux de Bruxelles Picon Riz au lait nature	 Crème de haricots verts Raviolis Compote 
Dimanche	 Concombre vinaigrette Rosbif sauce fromagère Poêlée 4 saisons Gouda Pâtisserie 	 Crème de brocolis Poisson pané Carotte vichy Crème dessert chocolat 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'hiver

Semaines 3-7-11

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Crème de betterave aux œufs mimosa Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre Cernoix Fruit de saison	 Potage céleri Boulettes d'agneau sauce crème champignon Fondue de poireaux Mousse chocolat au lait 
Mardi	 Pâté Wellinthon Girof grec, boulgour, feta et olive noire Camembert Fruit de saison 	 Potage du patient Filet de poisson meunière Julienne de légumes Riz au lait caramel 
Mercredi	 Céleri rémoulade Paëlla maison Tartare  Ananas rôti à la vanille 	 Potage crécy Pané de fromage Haricots verts Compote 
Jeudi	 Chou-fleur à la vinaigrette Tartiflette Salade Fromage de région  Fruit de saison	 Douceur de courgettes Cannelloni à la sauce tomate Lait gélifié vanille 
Vendredi	 Carottes râpées au citron Poisson du jour au cœur de Neufchâtel Quinoa et lentilles Chavroux Brioche perdue	 Potage du patient Œuf à la florentine Compote 
Samedi	 Chou rouge vinaigrette Poulet grillé à la portugaise Tagliatelles Mimolette Flamby	 Soupe au potiron Endive au jambon Yaourt brassé 
Dimanche	 Salade de pois chiches Bœuf bourguignon Samos Pâtisserie 	 Crème du Barry Escalope de dinde à la crème Courgette poêlée Fromage blanc nature BIO  

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'hiver

Semaines 4-8-12

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Carottes râpées au cumin Cassoulet maison à la graisse de canard Tomme noire Fruit de saison	 Velouté de courgettes Quenelles de volaille sauce poulet Chou-fleur Liégeois café 
Mardi	 Blinis de hareng chantilly citron Bœuf aux poires et au roquefort Pâtes 3 couleurs Rondelet ail et fines herbes Fruit de saison 	 Potage du patient Courgette farcie Poêlée de légumes Compote 
Mercredi	 Salade d'agrumes Pataterie du Nord Salade Saint Paulin Pomme au four	 Crème de brocolis Paupiette de poisson Salsifis Yaourt brassé 
Jeudi	 Salade de chou rouge maison Côte de veau forestière Riz Picon Tarte à la citrouille 	 Potage haricots verts Boulettes d'agneau et son jus au romarin Côtes de blettes aux lardons Crème dessert vanille 
Vendredi	 Macédoine mimosa Moules à la sauce du chef Frites Fromage de région  Fruit de saison	 Potage du patient Oeuf à la béchamel et épinards Compote 
Samedi	 Betteraves à l'échalotte Pot-au-feu et ses légumes Chanteneige Salade de fruits	 Soupe d'endives Gratin de pâtes aux trois fromages Yaourt BIO à la pêche 
Dimanche	 Salade niçoise aux haricots verts Poulet rôti à la provençale Gratin dauphinois Camembert Pâtisserie 	 Crème de céleri Ficelle picarde maison Chou fleur à la polonaise Mousse citron 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'hiver

Semaines 5-9-13

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Pâté de campagne Cuisse de canard confite Patate douce rôtie au cheddar Boursin Fruit de saison </p>	 <p>Velouté de petits pois  Boulettes de bœuf sauce Robert Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré</p>
Mardi	 <p>Duo betterave et mâche Gigot d'agneau de 16h Boulgour et légumes confits Roquefort AOP Salade de fruits frais</p>	 <p>Potage du patient  Chipolata Semoule ratatouille Compote</p>
Mercredi	 <p>Œuf dur mayonnaise Daube de bœuf à la provençale Haricots verts flageolets Vache qui rit Fruit de saison</p>	 <p>Crème de brocolis  Escalope de volaille sauce moutarde Courgettes persillées Crème dessert café</p>
Jeudi	 <p>Salade de chou blanc Rillons Angevin carottes braisée Fromage de région  Gâteau au yaourt des résidents (1er du concours pâtisserie) </p>	 <p>Potage poireaux/ pommes de terre  Quenelles de poisson Riz Compote</p>
Vendredi	 <p>Salade de lentilles Quiche épinards et saumon Salade Cernoix Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient  Omelette à la portugaise Curry de pois-chiches Flamby</p>
Samedi	 <p>Carottes au cumin et à la coriandre Sauté de dinde à la moutarde Pommes de terre ail et persil Bûche de chèvre Pêche sirop</p>	 <p>Crème Du Barry  Cordon bleu Blettes persillées Liégeois au chocolat</p>
Dimanche	 <p>Brocolis aux amandes Blanquette de veau Quinoa aux petits légumes Samos Pâtisserie </p>	 <p>Soupe de potiron  Quiche aux légumes maison Salade Yaourt panier de fruits rouges BIO </p>

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !