



MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 16 AU 22 FÉVRIER

Produit Bio Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP Préparé par le chef
 MSC ou Pêche Durable Produit Local

	LUNDI 16 FÉVR.	MARDI 17 FÉVR.	MERCREDI 18 FÉVR.	JEUDI 19 FÉVR.	VENDREDI 20 FÉVR.	SAMEDI 21 FÉVR.	DIMANCHE 22 FÉVR.
D E J E U N E R	SALADE COLESLAW	BLANC DE POIREAUX EN VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON	SALADE VERTE ET CROUTONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	ENDIVE AU BLEU
	POULET ROTI	SAUCISSE FUMÉES SAUCE VIGNERONNE	SAUTÉ DE PORC	BOURGUIGNON	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	PETIT SALE	BLANQUETTE DE VOLAILLE
	FRITES	RIZ	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	PÂTES	GRATIN DE CHOUX-FLEUR	LENTILLES	GRATIN DAUPHINOIS
		ET SES LÉGUMES	CAROTTES AU JUS	AUX LÉGUMES	ET POMMES DE TERRE	AU JUS	HARICOTS VERTS POÊLÉS
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
G Ô U T E R	MOUSSE CHOCOLAT BLANC	GÂTEAU MAISON	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE À L'ANANAS	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS
	GÂTEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF
	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SOUPE DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR
	GRATIN DE PÂTES	TORTILLA POMMES DE TERRE ET OIGNONS	TARTE AU POTIRON	CROQUE MONSIEUR	POIREAU AU JAMBON	OMELETTE AU FROMAGE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	AUX FRUITS DE MER	ÉPINARDS	ENDIVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE		BLE PILAF	SALADE VERTE
D I N E R	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME SPECULOOS	GÂTEAU DE SEMOULE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON