



MENUS CONSEILS SENIOR

Produit Bio

Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP

Préparé par le chef

MSC ou Pêche Durable

Produit Local

SEMAINE DU 23 FÉVRIER AU 01 MARS

LUNDI 23 FÉVR.	MARDI 24 FÉVR.	MERCREDI 25 FÉVR.	JEUDI 26 FÉVR.	VENDREDI 27 FÉVR.	SAMEDI 28 FÉVR.	DIMANCHE 1 MARS
CÉLERIS RÉMOULADE GRATIN DE CANNELLONIS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX TARTIFLETTE SALADE VERTE	ROSETTE SAUTE DE PORC AUX EPICES POMMES NOISETTES	FILET DE MAQUELLEUX RÔTI DE VEAU À LA NORMANDE PENNES	HARICOTS VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON RIZ PILAF	BETTERAVES VINAIGRETTE BALSAMIQUE POULET RÔTI POMMES DE TERRE SAUTÉES	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON POT AU FEU ET SES LÉGUMES
POÊLÉE DE LÉGUMES			POÊLÉE FORESTIÈRE	POTIRON RÔTI AU MIEL	HARICOTS VERTS POÊLÉS	
PLATEAU DE FROMAGES	LAITAGE	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME AUX OEUFS	TARTE À LA MYRTILLE	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
GOÛTER	GÂTEAU DU CHEF	GOÛTER ÉLABORÉ PAR LES RÉSIDENTS	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF
POTAGE CHOISY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE BROCOLIS	CRÈME DE LÉGUMES	POTAGE CUIVATEUR	POTAGE CRECY	BOUILLON DE LÉGUMES
QUENELLES SC TOMATE	FEUILLETÉ AU JAMBON	GRATIN DE COLIN	PIZZA REINE	TARTE AUX CIGNONS	JAMBON BLANC	GALETTE POULET ET CHAMPIGNONS
	CAROTTES	ET SES LÉGUMES	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	COQUILLETES ET FROMAGE RAPÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
COUPE D'ANANAS	LIÉGEOIS CAFÉ	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE FRUIT	TARTIFLETTE AUX FRUITS	CRÈME DESSERT	SALADE DE FRUITS FRAIS