



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 AU 29 MARS 2026

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS	SAMEDI 28 MARS	DIMANCHE 29 MARS
BETTERAVE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MOUTARDE	REPAS À THÈME AFRICAINE	ENDIVES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE DINDE SAUCE PROVENCALE	BOUDIN NOIR À LOIGNON	BURGER AU VEAU SAUCE POIVRE		FILET DE COLIN SAUCE HONGROISE	ÉCHINE DE PORC AU JUS	BLANQUETTE DE VEAU
SEMOULE	PURÉE DE POMME DE TERRE	FRITES		RIZ	PETITS POIS	GRATIN DAUPHINOIS
ET SES LÉGUMES	POMME CUITTE	SALADE VINAIGRETTE		EMBEURÉE DE CHOU VERT	CAROTTES	HARICOTS VERTS POÊLÉS
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	BANANE PLANTIN ET ANANAS SIROP AU CITRON VERT	FRUIT DE SAISON	CAKE AU CITRON	CRUMBLE POMMES CANNELLE
GOÛTER	GÂTEAU DU CHEF	GOÛTER ELABORÉ PAR LES RESIDENTS	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF
POTAGE CAROTTES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE POIREAUX/POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES
GRATIN DE POISSON	OMELETTE AU CHORIZO	FLAN DE BROCCOLIS À LA VIANDE	TARTE AU CAMEMBERT	PÂTE EN CROÛTE	TORTELLINIS	PIZZA
ET AUX LÉGUMES	HARICOTS VERTS		SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	RICOTTA ET ÉPINARDS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CRÈME DESSERT CAFÉ	COMPOTE DE FRUITS	PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR

D I N E R