

AU MENU *du côté des séniors*



DU 30 AOUT AU 4 SEPTEMBRE

DU 6 AU 11 SEPTEMBRE

Déjeuner

Dîner

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Salade piémontaise (portage: salade de riz au thon*) Veau de mer sauce bercy Chou fleur Raisin noir	Velouté d'asperges Haricots lingot Compote à l'ananas	Saucisson sec / cornichon Civet de lapin Purée de pommes de terre Gruyère Melon vert	Velouté à la tomate Carottes Compote à la banane
MARDI	Salade mêlée à la vinaigrette (portage: salade verte* à la vinaigrette) Sauté de dinde sauce marengo Pâtes tortis Bleu de Grièges (portage: fromage frais au bleu) Mousse au chocolat noir	Mousse de canard Fondue de poireaux Prunes	Pamplemousse Filet de flétan sauce dorée Jardinière de légumes Fromage crémeux Flan pâtissier	Velouté de légumes Polenta au coulis de tomate Pêche
MERCREDI	Salade russe Rôti de veau au jus Haricots verts persillés Camembert Pastèque	Carottes râpées à la vinaigrette Gratin dauphinois Mousse de fromage blanc	Concombre à la vinaigrette Potée au chou (+ pommes de terre) Carré de l'est Eclair à la vanille	Crêpe aux champignons Petits pois à la française Kiwi
JEUDI	Laitue à la vinaigrette Lasagnes de bœuf (portage: bœuf à la provençale/spaghetti) Carré de l'Est Compote de pomme	Velouté de potirons Blettes à la béchamel Kiwi	Laitue à la vinaigrette Hachis parmentier Coulommiers Cocktail de fruits	Velouté de carottes Gratin de courgettes Pomme royal gala
 VENDREDI	Salade de tomate Saucisse de Toulouse Purée saint germain Brie Compote à la framboise	Sardines / citron Salsifis / carottes persillées Brugnon	Velouté au cresson Cari de poisson Pâtes papillon Tome des Pyrénées Fruit de saison	Salade micette Poêlée de légumes Faisselle au sucre
SAMEDI	Asperges sauce mousseline Pavé d'abadèche sauce à l'estragon Riz Fromage frais au bleu Melon	Potage esaü Fenouil braisé tomate Gâteau de semoule	Salade arlequin Sauté de veau forestier Haricots verts persillés Fourme d'Ambert Tarte aux prunes	Scarole aux dés d'emmental Quiche Lorraine Poire guyot

* : individuel

AU MENU *du côté des séniors*



DU 13 AU 18 SEPTEMBRE

DU 20 AU 25 SEPTEMBRE

Déjeuner

Dîner

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Mâche à la vinaigrette Sauté de dinde sauce marengo Pâtes Tortis Mimolette Mousse au chocolat au lait	Mousse de canard Fondue de poireaux Prunes	Pâté en croûte / cornichon Blanquette de veau Riz Coulommiers Fruit de saison	Potage pamentier Carottes vichy Fromage frais sur coulis de fruits
MARDI	Terrine de campagne / cornichons Veau de mer sauce bery Epinards à la crème Gruyère Raisin noir	Velouté d'asperges Purée de petits pois Compote à la fraise	Pamplemousse Filet de flétan sauce dorée Jardinière de légumes Fromage crémeux Flan pâtissier	Velouté de tomate Pommes sautées Prunes
MERCREDI	Velouté de poireaux Rôti de veau en jus Gratin dauphinois Camembert Nashi	Croustifeuille au jambon Blettes à la béchamel Mousse de fromage blanc	Concombre à la menthe Spaghetti à la bolognaise gratinée Fourme d'Ambert Liégeois au chocolat	Carottes râpées à la vinaigrette Poêlée forestière Pomme royal gala
JEUDI	Céleri rémoulade Chipolatas Lentilles Carré de l'est Compote à la framboise	Sardine / citron Jardinière de légumes Banane	Taboulé Oeufs sauce aurore Gratin de brocolis Cantal Poire comice	Velouté de potiron Tarte au thon Fromage blanc nature
 VENDREDI	Salade de tomate Boeuf mode au carottes persillées Brie Tarte aux poires	Velouté de potiron Spaghettis Kiwi	Salade de thon mauricienne Poulet au citron Duo de patates douces et de pommes vapeur (Rouy) Flanc à la noix de coco	Croustifeuille au fromage Epinards à la crème Kiwi
SAMEDI	Salade de coeurs de palmier / tomate Pavé de saumon sauce à l'estragon Pommes de terre persillées Morbier Salade fruits frais traditionnelle	Potage parmentier Aubergines à la provençale Gâteau de riz	Pamplemousse Gratin de poisson Purée de pommes de terre Demi sel Poire cuite au chocolat	Fromage de tête / cornichon Jardinière de légumes Gaufre au sucre

AU MENU *du côté des séniors*

DU 27 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

DU 4 AU 10 OCTOBRE

Déjeuner

Dîner

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Terrine de lapin / cornichon Cuisse de poulet rôti Pâte tortis Brie Pomme starking	Concombre sauce bulgare Potiron à la béchamel Crème caramel	Velouté de potiron Escalope de dinde sauce diable Pâtes papillon Cantal Poire comice	Poireaux vinaigrette Carottes Vichy Gélinié à la vanille
MARDI	Salade mexicaine Mitonné de porc Carottes vichy Emmenthal Fruit de saison	Velouté au cresson Haricots lingot Yaourt aux fruits	Endives à la vinaigrettes Navarin d'agneau Légumes à navarin Bleu de grèges Liégeois au café	Pâté en croûte / cornichon Gratin dauphinois Nashi
MERCREDI	Salade de tomate Epaule d'agneau au curry Riz Bûche à la chèvre Dattes fraîches	Terrine recette bretonne / cornichon Fondue de poireaux Poire guyot	Salade mikado Filet de langue / citron frais Ratatouille Coulommiers Crêpe au sucre	Potage parmentier Lentilles Pomme granny
JEUDI	Salade mêlée à la vinaigrette Suprême de hoki sauce crustacé Chou fleur persillés Carré de l'est Eclair à la vanille	Velouté de carottes Petits pois à la française Banane	Salade russe Lapin rôti à la dijonnaise Boullgour aux petits légumes Rouy Raisin blanc	Fromage de tête / cornichon Brocolis / pommes de terre Yaourt aux fruits
VENDREDI	Velouté de légumes Andouillette Frites (portage : pommes sautées) Camembert Pomme Jonagold	Asperges à la vinaigrette Poêlée de légumes Mousse au chocolat noir	Pizza à la volaille Cornets d'endives Chèvre cendré Banane	Velouté aux poireaux Polenta au coulis de tomate Faisselle
SAMEDI	Sardines / citron Rôti de veau au jus Haricots plats d'Espagne Fromage frais aux noix Raisin noir	Mâche à la vinaigrette Tourte des Alpes Abricots au naturel	Carottes râpées vinaigrette Rognons chasseur Pommes vapeur persillées Demi sel Compote à la framboise	Croustifueille à la volaille Epinards à la crème Clémenville

AU MENU *du côté des séniors*



DU 11 AU 16 OCTOBRE :

Semaine du goût : boussole gastronomique

DU 18 AU 23 OCTOBRE

Déjeuner

Dîner

LUNDI	<p><i>CENTRE</i></p> <p>Terrine de sanglier / cornichon Pintade rôtie Choux de Bruxelles Saint nectaire Gâteau du Limousin</p>	<p>Potage cresson Riz Banane</p>	<p>Terrine de saumon / citron Grillade de porc poêlée Pâtes fusilli Brie Kiwi</p>	<p>Velouté de tomate Chou fleur Yaourt recette dessert aux fruits rouges</p>
MARDI	<p>Salade niçoise (concombre, tomate, artichaut, thon, œuf dur, poivron vert, oignon, basilic) Filet de flétan sauce provençale Julienne de légumes Roquefort Tropézienne</p> <p><i>SUD</i></p>	<p>Terrine de lapin / cornichon Purée de céleri Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Filet de merlu sauce dorée Ratatouille niçoise Rouy Gaufre au sucre</p>	<p>Mousse de canard Purée de potiron Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p><i>NORD</i></p> <p>Soupe aux chicons Ficelle picarde / salade verte Neuchâtel Pomme reine des reinettes</p>	<p>Velouté aux champignons Blettes à la provençale Poire williams</p>	<p>Velouté de légumes Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Mimolette Nashi</p>	<p>Sardine / citron Crêpes au fromage Compote pomme / passion</p>
JEUDI	<p>Gougères Boeuf bourguignon Pommes de terre vapeur Comté Mirabelles au naturel</p> <p><i>EST</i></p>	<p>Oeuf dur Salsifi / carottes Kiwi</p>	<p>Taboulé Sauté d'agneau Haricots plats d'Espagne persillés Fourme d'Ambert Raisin noir</p>	<p>Velouté de céleri Rizotto Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	<p><i>OUEST</i></p> <p>Mâche au vinaigre de cidre Confit de canard Haricots coc Bûche à la chèvre Fromage blanc nature / mini cannelé</p>	<p>Velouté d'asperges Haricots verts persillés Fruit de saison</p>	<p>Salade de tropiques Pavé de saumon à l'oseille Pâtes tagliatelles Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Pâté en croute / cornichon Bouquetière de légumes Compote de pêche</p>
SAMEDI	<p>Concombre sauce bulgare Filet de grenadier sauce à l'oseille Printanière de légumes Coulommiers Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Velouté de poireaux Spaghettis Raisin noir</p>	<p>Scarole aux croutons Rôti de dinde au jus Courgettes sauce mornay Camembert Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Potage parmentier Haricots lingot Pomme granny</p>

AU MENU *du côté des séniors*

DU 25 AU 30 OCTOBRE

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Terrine recette bretonne / cornichon Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule Cantal Compote de fraise	Carottes râpées à la vinaigrette Petits légumes Demi sel
MARDI	Salade de lentilles Poulet vallée d'auge Haricots verts Bûche à la chèvre Kiwi	Velouté au cresson Pâtes fusilli Yaourt recette dessert aux fruits rouges
MERCREDI	Salade cécile Quenelles de brochet sauce armoricaine Purée de pommes de terre Fromage frais aux fines herbes Gelifié au caramel	Laitue aux dés d'emmental Petits pois / carottes Banane
JEUDI	Endives à la vinaigrette Rôti de veau au jus Côtes de blettes à la provençale Rouy Tarte aux prunes	Velouté de champignons Riz Pomme jonagold
 VENDREDI	Velouté d'asperges Langue sauce madère Pommes de terre vapeur Saint Paulin Raisin noir	Terrine forestière / cornichon Courgettes à la tomate Faisselle au sucre
SAMEDI	Betterave rouge à la vinaigrette Grillade de porc au jus Brocolis persillés Camembert Salade de fruits frais traditionnelle	Velouté de potiron Pâtes penne Compote à la framboise