



### Semaine TYPE 5 RÉSIDENCE



Repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DATES	28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024	02/11/2024	03/11/2024
12h	Quiche aux légumes  Foie de veau sauce marchand de vin  Pomme de terre vapeur  Saint Paulin Suprême d'orange	Salade de cœur d'artichauts  Aligot saucisse  Emmental Kiwi	Paté Croute  Filet de poulet sauce Coco  Frites maison  Tome blanche Raisin	Salade verte  Potée au chou verts  Gouda Poire au four	Roulade De Volaille aux Olives  Queue de Lottes Sauce Crustacés  Pommes Dauphines  Roquefort Îles Flottantes	Salade de pois chiche  Paupiette de Veau à la provencale  Semoule Camembert Banane	Mousse de canard  Joue de bœuf en sauce  Riz de camargue  Saint nectaire Éclair à la vanille
Goûter		gouter maison		gouter maison			
18h45	Potage Poitrine de veau Farcie  Gratin d'endives maison  Délice de camembert  Pomme cuite	Potage Cordon bleu  Purée de carotte  Samos Mousse à la framboise	Potage Cannelloni à la bolognaise  Vache qui Rit Salade de fruits	Potage Roulé à la saucisse  Petit pois  Brebis crème Flan au citron	Potage Tartiflette  Salade verte  Kiri chèvre Compote de pomme bio	Potage Gratin d'épinard florentine  Purée  Six de savoie Yaourt nature sucre	Potage Pissaladière  Carottes persillées  Petit moulé aux herbes Yaourt Vanille Bio

Les menus proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Les fruits proposés sont des fruits de saison, ils peuvent varier en fonction des arrivages.

Les allergènes présents dans les plats sont consultables sur demande.



menu sans viande



Nos fromages bio : Camembert, emmental, Saint-Nectaire, Brie, Gouda, Cantal