



LE CHEF VOUS PROPOSE
Du Lundi 17 au Dimanche 23 juin 2024 :

LUNDI MIDI
Œuf mimosa
Rôti de porc à la moutarde
Courgettes et Coquillettes
Rouy
Compote de fruits

GOÛTER
Moelleux aux amandes

LUNDI SOIR
Potager parmentier
Cordon bleu de volaille
Chou-fleur persillé
Tartare nature
Flan nappé caramel

MARDI MIDI
Salade verte
Brandade de poisson
Camembert
Salade de fruits

GOÛTER
Cake à la carotte

MARDI SOIR
Potage aux légumes
Saucisse de Toulouse
Poêlée de légumes
Boursin ail et fines herbes
Semoule au lait maison

MERCREDI MIDI
Raita de concombres
Boulettes d'agneau
Poêlée de légumes et Riz
Saint-Nectaire
Compote

GOÛTER
Gâteau au yaourt

MERCREDI SOIR
Soupe à la carotte
Tarte au thon tomate moutarde
Salade verte
Reblochon
Tarte à la rhubarbe

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Gâteau choco-coco

JEUDI SOIR
Potage haricot blanc
Dos de colin sauce citron (quartier de citron)
Purée d'épinards à la crème
Kiri
Poire pochée

VENDREDI MIDI
Mousse de foie
Paëlla à l'espagnole
Emmental
Fruit de saison

GOÛTER
Cake au citron

VENDREDI SOIR
Soupe à la tomate
Jambon macédoine
Plateau de crudités (tomate, concombre, maïs)
Rouy
Entremets pistache

SAMEDI MIDI
Tomate vinaigrette
Porc mariné façon ribs
Brocolis et Riz
Boursin nature
Liégeois chocolat

GOÛTER
Roulé à la confiture de fraise

SAMEDI SOIR
Soupe aux petits pois
Filet de poulet grillé
Mini pissaladière
Camembert
Salade de fruits

DIMANCHE MIDI
Melon
Escalope de dinde à la moutarde
Pomme de terre vapeur et aubergines
Bûchette de chèvre
Clafoutis aux fruits du chef

GOÛTER
Gâteau aux pommes

DIMANCHE SOIR
Potage aux légumes verts
Crêpe jambon fromage champignon
Plateau de crudités (tomate, concombre, maïs)
Tomme de Savoie
Fruit de saison





LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 24 juin au Dimanche 30 juin 2024 :

LUNDI MIDI

Salade de riz niçoise
Sauté de porc à la provençale
Haricots verts ail et persil et quinoa
Vache qui rit
Fruit

GOÛTER

Gâteau à la crème
de spéculos

LUNDI SOIR

Velouté du soleil
Brochettes de poulet au citron
Poivrons grillés
Fromage blanc nature
Salade de fraises à la menthe

MARDI MIDI

Taboulé à la libanaise
Accras de morue
Ratatouille fraîche et riz
Mimolette
Salade de fruits

GOÛTER

Cake aux fruits
confits

MARDI SOIR

Velouté de courgette
Quiche lorraine
Salade verte
Comté
Mousse au chocolat

MERCREDI MIDI

Rillettes de porc et toast
Poulet rôti
Gratin de courgettes et pomme de terre
Tomme de Savoie
Compote de fruits

GOÛTER

Gâteau aux fruits
rouges

MERCREDI SOIR

Velouté de chou-fleur
Dos de lieu noir sauce provençale (quartier
de citron)
Salade grecque
Tartare nature
Yaourt nature et sucre

JEUDI MIDI

Repas partagé

GOÛTER

Moelleux au
chocolat

JEUDI SOIR

Potage aux 5 légumes
Jambon de dinde
Purée de carotte
Brie
Salade fruits exotiques

VENDREDI MIDI

Carpaccio de melon
Poisson frais
Pommes vapeur et Petit flan de légumes
Emmental
Flan au caramel

GOÛTER

Gâteau au yaourt

VENDREDI SOIR

Potage de lentilles
Rôti de bœuf froid
Salade de tomates à l'échalote
Yaourt aromatisé
Crème chocolat

SAMEDI MIDI

Terrine de légumes et mayonnaise
Sauté de dinde à l'estragon
Semoule
Camembert
Compote de fruits

GOÛTER

Quatre-quarts

SAMEDI SOIR

Velouté d'aubergine, courgette et tomate
Risotto asperges et émince de poulet au
parmesan
Rouy
Fruit de saison

DIMANCHE MIDI

Gaspacho de tomate
Rôti de bœuf au thym
Duo de carottes oranges et carottes jaunes
Reblochon
Gâteau de riz

GOÛTER

Cake à la vanille

DIMANCHE SOIR

Velouté de fond d'artichauts
Taboulé aux dés de jambon
Boursin ail et fines herbes
Salade de fruits





LUNDI MIDI

Tomate mozzarella au basilic
Escalope de veau grillée
Coquillettes et Courgettes
Brie
Entremets chocolat

GOÛTER

Génoise à la
confiture

LUNDI SOIR

Potage à la carotte
Saucisse grillée
Riz à la tomate
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison

MARDI MIDI

Gaspacho de concombre
Émincé de dinde au jus
Batonnière de légumes et Purée
Cantal
Fruit de saison

GOÛTER

Cake aux pépites de
chocolat

MARDI SOIR

Velouté de poivron
Pavé de saumon au citron (quartier de citron)
Purée de légumes et quinoa
Bûchette de chèvre
Tiramisu à la fraise

MERCREDI MIDI

Radis râpés
Boulette d'agneau au jus
Pommes sautées et Haricots verts
Tartare nature
Glace

GOÛTER

Gâteau à l'amande

MERCREDI SOIR

Potage parmentier
Œufs durs
Gratin de chou-fleur béchamel
Carré frais ail et fines herbes
Liégeois vanille

JEUDI MIDI

Repas partagé

GOÛTER

Gâteau marbré

JEUDI SOIR

Velouté de chou-fleur
Jambon
Croissant béchamel et fromage
Saint-Paulin
Fruit de saison

VENDREDI MIDI

Concombres vinaigrette
Colin à l'oseille (quartier de citron)
Semoule et Aubergines
Fromage fouetté de chèvre
Fruit de saison

GOÛTER

Cake au citron

VENDREDI SOIR

Soupe de tomate
Rôti de bœuf à la moutarde
Pomme de terre rôtie
Fromage blanc
Coulis de fruits rouges

SAMEDI MIDI

Pastèque
Côte de porc grillée
Carottes et Haricots blancs persillés
Comté AOP
Crème pralinée

GOÛTER

Moelleux à la vanille

SAMEDI SOIR

Crème de brocolis
Poisson pané (quartier citron)
Spaghetti
Rocamadour
Fruit de saison

DIMANCHE MIDI

Terrine de poisson à la mayonnaise
Poule au curry
Tomate rôtie et Riz pilaf
Reblochon
Flan aux fruits de saison

GOÛTER

Gâteau au yaourt

DIMANCHE SOIR

Soupe de patate douce
Cake thon tomate séchée
Salade verte
St Morêt nature
Pêche rôtie





**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

Résidence Retraite du Cinéma et du Spectacle - Vigneux Sur Seine

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 08 juillet au Dimanche 14 juillet 2024 :

LUNDI MIDI
Soupe froide d'avocat
Blanc de poulet froid et mayonnaise
Salade de pâte à l'italienne
Emmental
Fruit de saison

GOÛTER
Moelleux au chocolat

LUNDI SOIR
Potage à la courgette
Tarte au saumon
Salade verte
Bûchette de chèvre
Flan à la vanille

MARDI MIDI
Houmous et toast
Rôti de bœuf à l'estragon
Tomate à la provençale et riz
Tomme blanche
Semoule au lait

GOÛTER
Cake à la fleur d'oranger

MARDI SOIR
Potage parmentier
Mini cake chorizo et mozzarella
Salade verte
Vache qui rit
Brochettes de fruits

MERCREDI MIDI
Concombre farci au thon
Cuisse de lapin au jus
Tian de légumes et boulgour
Camembert
Compote de fruits

GOÛTER
Moelleux à l'amande

MERCREDI SOIR
Potage aux haricots blancs
Cabillaud en papillote (quartier de citron)
Gratin d'aubergine
Emmental
Clafoutis à la nectarine

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Génoise à la confiture

JEUDI SOIR
Soupe aux petits pois
Tranche de bacon grillé
Courgettes sautées
Boursin figue et noix
Coupe de fruits frais

VENDREDI MIDI
Pastèque
Dos de colin à l'oseille (quartier de citron)
Petits pois carotte
Bleu d'Auvergne
Tarte aux fruits

GOÛTER
Gâteau au yaourt

VENDREDI SOIR
Potage aux légumes du soleil
Saucisse grillée
Purée de pomme de terre gratinée
Mimolette
Fruit de saison

SAMEDI MIDI
Salade quinoa betterave
Sauté de porc sauce provençale
Pâte aux petits légumes
Pont l'Evêque
Pomme au four

GOÛTER
Gâteau à la crème de spéculos

SAMEDI SOIR
Soupe de carotte
Cordon bleu
Navets braisés
Kiri
Compote de fruits

DIMANCHE MIDI
Salade de lentilles et tomate
Escalope de poulet au jus
Purée de haricots verts et pomme noisette
Edam
Riz au lait

GOÛTER
Quatre-quarts

DIMANCHE SOIR
Potage aux légumes verts
Boulettes de bœuf aux épices
Épinards à la crème
Boursin nature
Baba au rhum



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 15 juillet au Dimanche 21 juillet 2024 :

LUNDI MIDI
Melon
Rôti de veau farci au fromage
Gratin de blette et boulgour
Brie
Clafoutis aux fruits

GOÛTER
Moelleux aux pépites de chocolat

LUNDI SOIR
Velouté de carotte
Riz cantonais (dés de jambon, omelette, riz, petits pois)
Fromage fouetté de chèvre
Salade de fruits

MARDI MIDI
Salade tomate mozzarella
Mijoté de bœuf
Pomme de terre vapeur et haricots verts
Fourme d'Ambert
Smoothie à la fraise

GOÛTER
Cake au citron

MARDI SOIR
Velouté de courgette
Cordon bleu
Carotte Vichy et quinoa
Emmental
Compote de fruits

MERCREDI MIDI
Concombre à la crème ciboulette
Filet de poulet à la moutarde
Coquillettes et brocolis rôti
Camembert
Crêpe au sucre

GOÛTER
Roulé à la framboise

MERCREDI SOIR
Potage aux 5 légumes
Quenelle de poisson sauce nuanta
Gratin d'aubergine
Carré frais nature
Crème aux œufs

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Fondant au chocolat

JEUDI SOIR
Velouté à la tomate
Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Poivrons grillés
Cantal
Fruit de saison

VENDREDI MIDI
Œufs mayonnaise
Pavé de saumon au citron (quartier de citron)
Polenta et chou-fleur braisé
Fromage de chèvre
Compote de fruits

GOÛTER
Gâteau au yaourt

VENDREDI SOIR
Velouté de brocolis et lardon
Hachis parmentier de canard
Salade verte
Boursin nature
Crème dessert à la praline

SAMEDI MIDI
Velouté de petits pois froid
Dos de lieu noir ciboulette (quartier de citron)
Nouilles et légumes asiatiques
Saint-Nectaire
Fruit de saison

GOÛTER
Cake aux fruits confités

SAMEDI SOIR
Potage cresson
Aiguillette de poulet sauce moutarde
Ratatouille et boulgour
Saint-Marcellin
Éclair à la vanille

DIMANCHE MIDI
Pastèque
Poulet rôti
Frites et haricots beurre
Camembert
Sorbet citron

GOÛTER
Gâteau aux pommes

DIMANCHE SOIR
Potage parmentier
Quiche lorraine
Salade verte
Kiri
Compote de fruits





**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

Résidence Retraite du Cinéma et du Spectacle - Vigneux Sur Seine

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 22 juillet au Dimanche 28 juillet 2024 :

LUNDI MIDI	GOÛTER	LUNDI SOIR
Salade de pomme de terre à l'indienne Dés de saumon à la crème citronnée (quartier de citron) Chou-fleur persillé et riz Rouy Fruit de saison	Roulé à l'abricot	Crème d'asperge Moussaka Bûchette de chèvre Clafoutis aux cerises
MARDI MIDI	GOÛTER	MARDI SOIR
Salade de tomate et maïs au basilic Tajine d'agneau aux pruneaux Légumes tajine Pont l'Eveque Semoule au lait	Cake au chocolat	Potage aux 3 légumes Croque monsieur jambon fromage Gratin de brocolis Kiri Compote de fruits
MERCREDI MIDI	GOÛTER	MERCREDI SOIR
Râpé de courgette à la vinaigrette Rôti de bœuf au jus Farfalle et haricots verts à l'ail Cantal Religieuse au chocolat	Gâteau aux fruits	Potage à la tomate Poisson pané et citron Petit pois carotte Gouda au cumin Salade de fruits
JEUDI MIDI	GOÛTER	JEUDI SOIR
Repas partagé	Cake marbré	Velouté de fond d'artichauts Jambon grillé Purée de légumes Vache qui rit Entremets pistache
VENDREDI MIDI	GOÛTER	VENDREDI SOIR
Carotte râpée vinaigrette balsamique Dos de colin sauce tomate (quartier de citron) Spaghetti et courgette sautée Comté AOP Ananas rôti	Moelleux aux amandes	Velouté de champignon Maquereau à la moutarde Gratin d'aubergine Camembert Flan à la vanille
SAMEDI MIDI	GOÛTER	SAMEDI SOIR
Melon Bœuf aux oignons Poivron farçi et riz Emmental Sorbet citron	Quatre-quart	Potage haricot blanc Saucisse grillée Fenouil braisé Tartare nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	GOÛTER	DIMANCHE SOIR
Caviar d'aubergine et toast Cuisse de poulet à la provençale Purée de carotte et boulgour Saint-Paulin Salade de fruits	Génoise à la vanille	Crème de brocolis au fromage frais Brandade de morue Salade verte Edam Crème dessert au chocolat



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 29 juillet au vendredi 04 août 2024 :

LUNDI MIDI
Asperge vinaigrette
Émincé de poulet à la moutarde
Courgette sautée et riz
Vache qui rit
Salade de fruits frais

GOÛTER
Gâteau à la crème de spéculos

LUNDI SOIR
Potager parmentier
Boulette d'agneau au jus
Ratatouille et blé
Fromage de chèvre
Crème dessert au chocolat

MARDI MIDI
Pastèque
Crevette au curry
Pomme de terre et chou-fleur rôti
Cantal
Flan nature

GOÛTER
Gâteau choco-coco

MARDI SOIR
Soupe à la tomate
Rôti de veau aux épices
Poêlée de légumes du soleil
Emmental
Compote de fruits

MERCREDI MIDI
Tomate vinaigrette
Filet mignon aux herbes
Épinard à la crème et boulgour
Pont l'Evêque
Sorbet framboise

GOÛTER
Gâteau au yaourt

MERCREDI SOIR
Soupe de carotte
Jambon macédoine
Crudités
Boursin au poivre
Fruit de saison

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Cake à la carotte

JEUDI SOIR
Potage aux 5 légumes
Quenelle de poulet à la sauce tomate
Gratin d'aubergine à la mozzarella
Mimolette
Fruit de saison

VENDREDI MIDI
Concombre à la ciboulette
Paëlla au poisson
Camembert
Tarte aux fruits

GOÛTER
Muffin aux pépites de chocolat

VENDREDI SOIR
Soupe de petits pois
Cordon bleu
Haricots verts et flageolets
St Morêt
Crème pralinée

SAMEDI MIDI
Salade de pois chiches
Escalope de poulet au thym
Farfalles et salsifis
Emmental
Fruit de saison

GOÛTER
Cake au citron

SAMEDI SOIR
Crème de brocolis
Poisson pané et citron
Tian de légumes
Fromage de chèvre
Entremets pistache

DIMANCHE MIDI
Betterave vinaigrette
Émincé de bœuf au paprika
Semoule et piperade
Tomme de Savoie
Salade de fruits

GOÛTER
Quatre-quarts

DIMANCHE SOIR
Potage aux légumes verts
Omelette aux fines herbes
Purée d'épinard à la crème
Tartare nature
Riz au lait





**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

Résidence Retraite du Cinéma et du Spectacle - Vigneux Sur Seine

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 05 août au vendredi 11 août 2024 :

LUNDI MIDI
Saucisson à l'ail
Sauté de porc à la sauce tomate
Purée de pomme de terre et haricots beurres
Cantal
Fruit de saison

GOÛTER
Roulé à la confiture d'abricot

LUNDI SOIR
Potage à la carotte
Brochettes de saumon mariné (quartier de citron)
Gratin de brocolis béchamel
Fromage blanc nature et sucre
Compote de fruits

MARDI MIDI
Taboulé à la menthe
Cuisse de poulet rôti
Carotte Vichy et blé
Bûchette de chèvre
Salade de fruits

GOÛTER
Moelleux au chocolat

MARDI SOIR
Velouté de courgettes
Quiche lorraine
Salade verte
Tartare nature
Crème dessert à la vanille

MERCREDI MIDI
Concombre vinaigrette
Tomate farçie
Riz pilaf
Reblochon
Tarte citron

GOÛTER
Quatre-quarts

MERCREDI SOIR
Potage de lentilles
Émincé de poulet à la crème
Fenouil braisé
Cantal
Salade de fruits

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Cake aux fruits confits

JEUDI SOIR
Soupe aux 5 légumes
Jambon grillé
Macédoine de légumes
Vache qui rit
Crème aux œufs

VENDREDI MIDI
Œuf mimosa
Brandade de morue
Salade verte
Brie
Mousse au chocolat

GOÛTER
Gâteau aux pommes

VENDREDI SOIR
Potage cresson
Lapin à la moutarde
Poêlée de champignons à la crème
Tomme blanche
Semoule au lait

SAMEDI MIDI
Pastèque
Mijoté de porc au chorizo
Spaghetti et ratatouille
Camembert
Crêpe au sucre

GOÛTER
Cake au citron

SAMEDI SOIR
Potage parmentier
Rôti de bœuf froid à la mayonnaise
Gratin d'aubergine
Boursin aux herbes
Fruit de saison

DIMANCHE MIDI
Salade de tomate au basilic
Épaule d'agneau sauce au miel
Flageolets et haricots verts
Pont l'Evêque
Sorbet poire

GOÛTER
Gâteau au yaourt

DIMANCHE SOIR
Soupe aux petits pois
Saucisse de Toulouse
Chou-fleur persillé
Bûchette de chèvre
Flan nappé caramel



La majorité de nos préparations sont
réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont
réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

Résidence Retraite du Cinéma et du Spectacle - Vigneux Sur Seine

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 12 août au vendredi 18 août 2024 :

LUNDI MIDI
Melon
Escalope de poulet sauce moutarde
Petits pois carottes
Cantal
Mousse au citron

GOÛTER
Cake citron

LUNDI SOIR
Velouté de champignon
Tarte thon tomate
Salade verte
Tartare nature
Fruit de saison

MARDI MIDI
Mousse de foie
Boulettes de bœufs sauce tomate
Spaghetti
Saint-Nectaire
Compote de fruits

GOÛTER
Gâteau à la crème de spéculos

MARDI SOIR
Crème d'asperge
Omelette au fromage
Carottes au persil
Fromage blanc
Coulis de fruits exotiques

MERCREDI MIDI
Fond d'artichaud à la vinaigrette
Rôti de dinde aux oignons
Blé et courgettes sautées
Pont l'Evêque
Fruit de saison

GOÛTER
Gâteau choco-coco

MERCREDI SOIR
Potage à la carotte
Colin sauce oseille (quartier de citron)
Ratatouille
Boursin ail et fines herbes
Tarte à la framboise

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Génoise à la vanille

JEUDI SOIR
Soupe de légumes verts
Saucisse de Francfort
Purée de pomme de terre
Camembert
Clafoutis aux fruits

VENDREDI MIDI
Salade de tomate et mozzarella
Émincé de bœuf sauce curry
Riz et aubergine grillée
Emmental
Semoule au lait

GOÛTER
Moelleux aux amandes

VENDREDI SOIR
Potage parmentier
Croque monsieur jambon fromage
Salade verte
Vache qui rit
Compote de fruits

SAMEDI MIDI
Raïta de concombre
Rôti de dinde au jus
Gnocchis à la crème de poivron
Cantal
Salade de fruits

GOÛTER
Cake marbré

SAMEDI SOIR
Soupe à la tomate
Poisson pané et citron
Purée d'épinard à la béchamel
Brie
Entremets vanille

DIMANCHE MIDI
Terrine de légumes et mayonnaise
Cuisse de poulet au four
Pomme de terre et haricots verts
Reblochon
Fruit de saison

GOÛTER
Roulé à la framboise

DIMANCHE SOIR
Velouté de chou-fleur
Jambon grillé
Macédoine de légumes
Carré frais nature
Flan nappé caramel



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 19 août au vendredi 25 août 2024 :

LUNDI MIDI
Gaspacho de concombre
Rôti de veau sauce aux pruneaux
Gratin de blette et pomme de terre
Cantal
Crêpe au sucre

GOÛTER
Cake à la carotte

LUNDI SOIR
Potage cresson
Quenelles de volaille à la béchamel
Piperade
Fromage de chèvre
Compote de fruits

MARDI MIDI
Rillettes de porc
Brochette de poulet au citron et thym
Tomate à la provençale et riz
Pont l'Evêque
Fruit de saison

GOÛTER
Roulé à la confiture de fraise

MARDI SOIR
Soupe de patate douce
Dos de colin à l'oseille (quartier de citron)
Poêlé de légumes
Vache qui rit
Éclair au chocolat

MERCREDI MIDI
Tomate mozzarella au basilic
Émincé de porc à la provençale
Blé et brocolis
Brie
Crème pistache

GOÛTER
Gâteau aux pommes

MERCREDI SOIR
Crème d'asperge
Raviolis gratinés au fromage
Salade verte
Emmental
Semoule au lait

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Moelleux aux amandes

JEUDI SOIR
Velouté 5 légumes
Maquereau à la tomate
Courgettes sautées
Boursin ail et fines herbes
Crème aux œufs

VENDREDI MIDI
Salade d'asperges et maïs
Moules marinières
Frites
Reblochon
Salade de fruits

GOÛTER
Cake au chocolat

VENDREDI SOIR
Potage de haricots blancs
Jambon grillé
Tian de légumes
Camembert
Tarte au citron

SAMEDI MIDI
Melon
Pavé de saumon grillé
Navets braisés et coquillettes
Tomme de Savoie
Sorbet aux fruits

GOÛTER
Gâteau au yaourt

SAMEDI SOIR
Potage aux légumes du soleil
Cordon bleu
Haricots verts
Tartare nature
Pomme cuite à la cannelle

DIMANCHE MIDI
Radis et beurre
Lasagne bolognaise
Salade verte
Bûchette de chèvre
Flan à la vanille

GOÛTER
Cake aux pépites de chocolat

DIMANCHE SOIR
Potage à la courgette
Jambon de poulet mayonnaise
Purée de carotte
Tomme blanche
Compote de fruits





LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 26 août au vendredi 01 septembre 2024 :

LUNDI MIDI
Pastèque
Aiguillettes de poulet grillées
Polenta et chou-fleur rôti
Cantal
Religieuse au café

GOÛTER
Roulé à l'abricot

LUNDI SOIR
Potage parmentier
Croque monsieur jambon fromage
Salade verte
Vache qui rit
Fruit de saison

MARDI MIDI
Tomate vinaigrette au persil
Cabillaud en papillote
Riz et ratatouille
Reblochon
Compote de fruits

GOÛTER
Quatre-quarts

MARDI SOIR
Velouté de carotte
Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Purée de brocolis
Coulommiers
Tiramisu

MERCREDI MIDI
Terrine de poisson sauce tartare
Côte de porc grillée
Pomme de terre rôti et carotte
Emmental
Fruit de saison

GOÛTER
Moelleux aux amandes

MERCREDI SOIR
Soupe à la tomate
Omelette aux fines herbes
Gratin d'aubergines
Tartare nature
Poire pochée à la vanille

JEUDI MIDI
Repas partagé

GOÛTER
Gâteau aux fruits confits

JEUDI SOIR
Velouté de brocolis
Cake dés de jambon emmental
Salade verte
Fourme d'Ambert
Salade de fruits

VENDREDI MIDI
Salade de lentilles vinaigrette
Pavé de saumon à l'oseille
Semoule et haricots verts
Bûchette de chèvre
Compote de fruits

GOÛTER
Cake au chocolat

VENDREDI SOIR
Velouté de champignons
Tarte au thon tomate moutarde
Salade verte
Boursin ail et fines herbes
Clafoutis aux fruits

SAMEDI MIDI
Concombre à la vinaigrette
Rôti de porc à la provençale
Blé et courgettes sautées
Tomme blanche
Chou à la vanille

GOÛTER
Gâteau au yaourt

SAMEDI SOIR
Soupe aux 5 légumes
Maquereau à la moutarde
Fenouil braisé
Pont l'Evêque
Crème dessert au chocolat

DIMANCHE MIDI
Caviar d'aubergine
Escalope de poulet à la crème
Farfalles aux petits légumes
Camembert
Salade de fruits

GOÛTER
Cake au citron

DIMANCHE SOIR
Velouté de lentilles
Brandade de morue
Salade verte
Tartare nature
Compote de fruits

