




















Résidence les Hortensias



Produit Bio  Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP  Préparé par le chef 
 Protéines végétales  MSC ou Pêche Durable  Produit Local 

À la carte cette semaine,

lundi 7 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
POIREAUX BIO EN VINAIGRETTE 		VELOUTE DE PETITS POIS
EMINCE DE VOLAILLE AU COLOMBO		CROUSTADE AUX FRUITS DE MER
SEMOULE BIO PARFUMÉE 		SALADE DE SAISON
CHAMPIGNONS		FROMAGE
FROMAGE		ASSORTIMENT DE DESSERTS
FRUIT DE SAISON		
mardi 8 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE		BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES
BOEUF A LA BOURGUIGNONNE LABEL 		TARTE A L'OIGNON
MACARONI BIO 		SALADE FRISEE
FROMAGE		FROMAGE
MOUSSE CAPPUCCINO		ASSORTIMENT DE DESSERTS
mercredi 9 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
POMELOS AU SUCRE		VELOUTE DE POIREAUX
CHOUCROUTE		AILES DE POULET TEX-MEX
GARNIE		PUREE DE COURGE BUTTERNUT
FROMAGE		FROMAGE
PANNA COTTA DU CHEF A LA CLEMENTINE 		ASSORTIMENT DE DESSERTS
jeudi 10 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON		POTAGE AUX LEGUMES VERTS
LASAGNES		GRATIN DE PENNE BIO AUX PETITS LEGUMES 
A LA BOLOGNAISE (boeuf BIO) 		ET AUX LARDONS
FROMAGE		FROMAGE
TARTE AUX FRUITS DU CHEF 		ASSORTIMENT DE DESSERTS
vendredi 11 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
DUO DE SAUCISSONS ET SES CONDIMENTS		SOUPE COMPLETE : SOUPE FACON GARBURE
BRANDE DE POISSONS MSC 		TOAST AU CHEVRE
SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		
FROMAGE		FROMAGE
LIEGEOIS A LA VANILLE		ASSORTIMENT DE DESSERTS
samedi 12 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
OEUF DUR MAYONNAISE AU CURRY		CREME DE CAROTTES AU CUMIN
NOIX DE JOUES DE PORC A LA BOURGUIGNONNE		BOULES DE BOEUF A LA SAUCE TOMATES
AUX DEUX PUREES (pommes de terre BIO et céleri) 		COQUILLETES BIO 
FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON LABEL OU ANCRAGE 		ASSORTIMENT DE DESSERTS
dimanche 13 février 2022		
DEJEUNER	GOUTER	DINER
TERRINE DE POISSONS SAUCE COCKTAIL		POTAGE DUBARRY (chou-fleur)
BLANQUETTE DE VEAU		SALADE DE POMMES DE TERRE
RIZ DE CAMARGUE LABEL 		AUX FILETS DE HARENGS
AUX PETITS LEGUMES		
FROMAGE		FROMAGE
CHOUX A LA CHANTILLY		ASSORTIMENT DE DESSERTS

L'ensemble de l'équipe vous souhaite une bonne journée!