



Résidence les Hortensias

Semaine du 28 au 06 mars 2022

Préparé par le chef

Produit Local

Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP

MSC ou Pêche Durable

Produit Bio

Protéines végétales

DEJEUNER	lundi 28	DINER
CELERI REMOULADE ANDOUILLETTE SAUCE A LA MOUTARDE POMMES FRITES	GOUTER	VELOUTE DE LEGUMES PARMENTIER DE POISSONS MSC SALADE VERTE
FROMAGE CREME AU CARAMEL		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS
DEJEUNER	mardi 1	DINER
MACEDOINE VINAIGRETTE SAUCISSE FUME PUREE DE POIS CASSES	GOUTER GATEAU MAISON	CREME VERDURETTE (SALADE) GRATIN DE PATES POULET ET PETITS LEGUMES
FROMAGE TARTE AUX FRUITS		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS
DEJEUNER	mercredi 2	DINER
ENDIVES VINAIGRETTE AUX NOIX SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE	GOUTER	CREME DUBARRY (CHOU-FLEUR) POMME DE TERRE FARCIE
FROMAGE FRUIT DE SAISON		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS
DEJEUNER	jeudi 3	DINER
OEUFS MIMOSA HAUT DE CUISSE DE POULET SEMOULE LEGUMES EN TAJINE FROMAGE COMPOTE POMMES COINGS	GOUTER	POTAGE CRECY RAVIOLI GRATINES
		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS
DEJEUNER	vendredi 4	DINER
SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE CHOUROUTE DE LA MER (PECHE MSC)  POMMES DE TERRE PERSILLEES	GOUTER	POTAGE AU BUTTERNUT ENDIVES AU JAMBON
FROMAGE LIEGEOIS AU CAFE		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS
DEJEUNER	samedi 5	DINER
TERRINE DE CAMPAGNE BOEUF BOURGUIGNON COUDES RAYES	GOUTER	SOUPE DE LEGUMES TARTINE SAVOYARDE SALADE VERTE
FROMAGE FRUIT DE SAISON		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS
DEJEUNER	dimanche 6	DINER
MOUSSE DE FOIE ET SES CONDIMENTS BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE ET SA GARNITURE	GOUTER	CREME DE PETITS POIS PIZZA CHEVRE ORIGAN SALADE LORETTE VINAIGRETTE (MACHE, BETTERAVES, CELERI)
FROMAGE PARIS-BREST		FROMAGE ASSORTIMENT DE DESSERTS



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

Grands Comptes Senior - Médico Social - Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RLS Lille Métropole - 477 191 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59170 Mons en Baroeul