



Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024

Lundi 30	Crème de Topinambours Bœuf Bourguignon Farfalle Carottes Braisées Salade de Fruits	Velouté de Poireaux Œufs Brouillés à la Ciboulette Macédoine de Légumes Donuts au Chocolat
Mardi 1^{er}	Crème de Chou-Fleur Filet de Rouget Sauce Safranée Riz Basmati Courgettes Sautées Tarte au Flan	Potage de Courge Clafoutis au Jambon Salade Batavia Compote de Fruits
Mercredi 2	ANIMATION Assiette de Charcuterie Raclette Pommes Vapeur Ananas au Kirsch	Crème d'Artichaut Flan de Panais Sauce Oseille Salade de Cabus Feuilleté à la Noix de Pécan
Jeudi 3	Crème de Tomate Escalope de Dinde Panée et son Citron Torsades Côtes de Bettes Flan Moka	Potage de Laitue Saucisson Brioché Salade Iceberg Coupe de Raisin
Vendredi 4	Potage de Légumes Taillés Crevettes au Gingembre Boullgour Fenouil Braisé Pomme au Four	Crème de Poivrons Flamiche aux Endives et Lardons Salade de Carottes Râpées Riz au Lait
Samedi 5	Velouté au Navet Boulettes d'Agneau au Thym Semoule à Couscous Ratatouille Coupe de Glace	Bouillon au Porto Penne Sauce Napolitaine Grana Padano Abricots à la Menthe
Dimanche 6	Salade de Concombre à la Feta Jambon Braisé Sauce Porto Pommes Boulangère Méli Mélo de Légumes Opéra	Crème de Carottes Gratin de Brocoli au Tofu Crème Dessert au Chocolat

**Suggestion de la semaine (résidents uniquement) : Filet d'Omble Chevalier Grillé,
Garniture du jour**

Pour toute information sur la présence possible d'allergènes dans les mets servis, veuillez vous adresser à notre personnel de cafétéria qui vous renseignera volontiers.