

Résidence Bord de Vesle

Semaine du 18 au 24 mars 2024

Apéritif

"L'Auvergne"

	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	samedi 23 mars	dimanche 24 mars
D E J E U N E R	SALADE DE POMMES DE TERRE MEUNIÈRE DE POISSON ET CITRON HARICOTS VERTS A L'AIL	TERRINE DE LEGUMES ET SAUCE CIBOULETTE CHOUCROUTE GARNIE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS ESCALOPE DE VOLAILLE A LA NORMANDE RIZ AUX CHAMPIGNONS	SALADE D'ENDIVES AU BLEU TRUFFADE	CHOU BLANC RÂPE VINAIGRETTE MOULES FRITES	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE	SALADE D'AVOCAT RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS
	PLATEAU DE FROMAGES						
	CAKE BANANE-CHOCOLAT DE LA CHEFFE	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FLOGNARDE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AU CITRON
	GÔTER DU CHEF			GÔTER DU CHEF			
D I N E R	CREME DE CHAMPIGNONS CRÊPE JAMBON-FROMAGE JULIENNE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES PARMENTIER DE POTIRON AU POULET	VELOUTE DE CELERI TORTELLINI A LA VIANDE GRATINES	POTAGE CULTIVATEUR OMELETTE POMMES NOISETTE	BOUILLON VERMICELLES POIREAUX AU JAMBON	POTAGE DE LEGUMES POËLEE ARDENNAISE (boudin blanc, pommes de terre, pommes, haricots beurre)	POTAGE CRECY (carottes et pommes de terre) CAKE THON-TOMATE CRUDITES
	PLATEAU DE FROMAGES						
	YAOURT AUX FRUITS MIXES	NOVLY VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	SEMOULE AU LAIT	ABRICOTS AU SIROP	FROMAGE BLANC FRUITE