



# Résidence Bord de Vesle

## Semaine du 02 au 08 février 2026

Chandeleur							Apéritif
	Lundi 2 févr.	Mardi 3 févr.	Mercredi 4 févr.	Jeudi 5 févr.	Vendredi 6 févr.	Samedi 7 févr.	Dimanche 8 févr.
D E J E U N E R	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACHE AUX DÉS DE BREBIS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE	COLIN SAUCE AU BEURRE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	MOULES	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	JOUÉ DE PORC FAÇON GRAND MÈRE
	PETIT POIS AU JUS	PURÉE DE BROCOLIS	POMMES DE TERRE HARICOTS PLATS SAUTÉS À L'AIL		FRITES	BOULGOUR	POMMES DE TERRE VAPEUR
PLATEAU DE FROMAGES							
	LIEGEOS AU CAFÉ	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	SALADE DE FRUITS	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	PÂTISSERIE
	GOÛTER DU CHEF		GOUTER DE LA CHANDELIER	GOÛTER DU CHEF			
D I N E R	VELOUTÉ DE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON DU POT AU FEU	CREME DE CHAMPIGNONS	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE DE LÉGUMES
	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE CRÈME	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	QUICHE AU POULET & CHATAIGNE	GRATIN DE COQUILLETTES, BUTTERNUT, CHEVRE	SALADE DE GÉSIERS	ENDIVES AU JAMBON	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	POËLÉE MÉRIDIONALE	SALADE VERTE	SALADE VERTE				PÂTES AUX PETITS LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGES							
	FRUIT DE SAISON	YAOURT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51100 REIMS

