

Résidence Bord de Vesle

Semaine du 02 au 08 mars 2026

Apéritif

	Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars	Samedi 7 mars	Dimanche 8 mars
D E J U N E R	SALADE VERTE AUX BETTERAVES	SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE	CRÊPE AU FROMAGE	CÉLERI VINAIGRETTE AIL ET FINES HERBES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MORTADELLE
	ANDOUILLETTE	SAUCISSES FUMÉES	WATERZOI DE COLIN ET SES LÉGUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	FILET DE POISSON À LA BORDELAISE	OSSO BUCCO DE DINDE	CHOUCROUTE
	FRITES	LENTILLES		GRATIN DAUPHINOIS	PÂTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	
					BROCOLIS SAUTÉS		
	PLATEAU DE FROMAGES						
	BANANE AU CARMEL	FROMAGE BLANC ET SON COULIS	KIWIS	MOELLEUX AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS À LA FLEUR D'ORANGER	YAOURT AROMATISÉ	PÂTISSERIE
	GOÛTER DU CHEF		GOÛTER DU CHEF				
D I N E R	VELOUTÉ DE CRESSON	CREME DE PETIT POIS	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE NAVETS	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX
	POISSON À LA BORDELAISE	QUICHE LORRAINE	GRATIN DE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	GALETTE JAMBON FROMAGE	TORTELLINI SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
	PURÉE DE CAROTTE	SALADE DE MÂCHE	COQUILLETES FAÇON BONNE MAMAN	POÊLÉE MÉRIDIONALE	SALADE VERTE		SALADE VERTE
	PLATEAU DE FROMAGES						
	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
							