



Résidence Bord de Vesle

Semaine du 09 au 15 février 2026

Journée mondiale
des légumineuses

Apéritif

	Lundi 9 févr.	Mardi 10 févr.	Mercredi 11 févr.	Jeudi 12 févr.	Vendredi 13 févr.	Samedi 14 févr.	Dimanche 15 févr.
D E J U N E R	BETTERAVES	CELERI RÉMOULADE	TERRINE DE POISSON ET MAYONNAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	POIREAUX EN VINAIGRETTE	TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS
	FILET DE POULET SAUCE AU THYM	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS CORSÉ	RÔTI DE PORC AU MIEL	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CIDRE	CABILLAUD MSC SAUCE VIERGE	PÂTES À LA CARBONARA ET FROMAGE RÂPÉ	BOEUF AUX CAROTTES
	ROSTIES DE LÉGUMES	FLAGEOLET ET CAROTTES	CHOU ROUGE BRAISÉ PÂTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME		POMMES DE TERRES AU FOUR
	PLATEAU DE FROMAGES						
	COUPELLE DE FRUITS DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT & HARICOTS ROUGES	LAITAGE	DÉS DE POMMES À LA CANNELLE	PANNA COTTA AUX FRUITS JAUNES	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE
	GOÛTER DU CHEF		GOÛTER DU CHEF				
D I N E R	POTAGE À L'OSEILLE	VELOUTÉ DE PETIT POIS	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE DE CAROTTES	SOUPE DE NAVETS	CRÈME DE BETTERAVES	SOUPE DE POTIRON
	LÉGUMES FARCIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON VERT	POÊLEE FERMIERE (Pommes de terre, champignons, haricots verts, émincé de volaille)	TORTILLA DE POMMES DE TERRE	QUICHE AU FROMAGE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE À LA NORMANDE	MOUSSAKA
	RIZ	POMMES DE TERRE AU FOUR		SALADE VERTE	SALADE VERTE	POÉLÉE DE CHAMPIGNONS	SALADE D'ENDIVES
	PLATEAU DE FROMAGES						
	FROMAGE BLANC AU COULIS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	CLÉMENTINES

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

