



# Résidence Bord de Vesle

## Semaine du 31 août au 06 septembre 2026

Apéritif

|                                      | Lundi 31 août                                                | Mardi 1 sept.                        | Mercredi 2 sept.                         | Jeudi 3 sept.           | Vendredi 4 sept.                      | Samedi 5 sept.                 | Dimanche 6 sept.                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| D<br>E<br>J<br>E<br>U<br>N<br>E<br>R | COURGETTES<br>RÂPÉES SAUCE AU<br>FROMAGE BLANC<br>CIBOULETTE | SALADE VERTE<br>AUX OIGNONS<br>FRITS | SALADE DE<br>POMMES DE<br>TERRE          | CAROTTES RÂPÉES         | SALADE DE<br>BETTERAVES               | RADIS & BEURRE                 | ROULADE DE<br>SURIMI<br>MAYONNAISE |
|                                      | FILET DE DINDE<br>SAUCE CURCUMA                              | PÂTES À LA<br>CARBONARA              | TARTE AUX<br>LÉGUMES                     | POULET                  | FILET DE HOKI<br>SAUCE<br>HOLLANDAISE | BOUDIN BLANC                   | SAUTÉ DE PORC<br>AUX OLIVES        |
|                                      | POMMES DE TERRE<br>ET BROCOLIS                               |                                      | SALADE VERTE                             | FRITES                  | RIZ                                   | PURÉE DE POMMES<br>DE TERRE    | PÂTES                              |
|                                      |                                                              |                                      |                                          |                         | POÊLÉE DE<br>LÉGUMES                  | COMPOTÉE DE<br>POMMES          | CAROTTES                           |
|                                      | PLATEAU DE FROMAGES                                          |                                      |                                          |                         |                                       |                                |                                    |
|                                      | MELON                                                        | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT                | FRUIT DE SAISON                          | GLACE                   | COUPELLE DE<br>FRUITS DE SAISON       | LIEGEOIS                       | PÂTISSERIE                         |
|                                      |                                                              | GOÛTER DU CHEF                       |                                          | GOÛTER DU CHEF          |                                       |                                |                                    |
| D<br>I<br>N<br>E<br>R                | POTAGE DE<br>CAROTTE                                         | POTAGE<br>CULTIVATEUR                | POTAGE DE<br>LÉGUMES                     | VELOUTÉ DE<br>CRESSON   | POTAGE À LA<br>PROVENÇALE             | CRÈME DE<br>CHAMPIGNONS        | SOUPE DE<br>LÉGUMES                |
|                                      | COQUILLE DE LA<br>MER                                        | POÊLÉE DE<br>LÉGUMES AUX<br>LARDONS  | CROQUE AU<br>CHEDDAR &<br>OIGNONS ROUGES | JAMBON BLANC            | SALADE AUX<br>GÉSRIERS DE<br>VOLAILLE | TORTILLA DE<br>POMMES DE TERRE | OEUFS À LA<br>FLORENTINE           |
|                                      | SALADE VERTE                                                 |                                      | SALADE VERTE                             | GRATIN DE<br>COURGETTES |                                       | HARICOTS VERTS                 |                                    |
|                                      | PLATEAU DE FROMAGES                                          |                                      |                                          |                         |                                       |                                |                                    |
|                                      | LIÉGEOIS                                                     | COUPELLE DE<br>FRUITS DE SAISON      | ENTREMETS                                | FRUIT DE SAISON         | CREME DESSERT<br>PRALINÉ              | FRUIT DE SAISON                | LACTAGE                            |

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

\*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions météorologiques

