

Résidence Bord de Vesle

Semaine du 16 au 22 décembre 2024

Apéritif

	Lundi 16 déc.	Mardi 17 déc.	Mercredi 18 déc.	Jeudi 19 déc.	Vendredi 20 déc.	Samedi 21 déc.	Dimanche 22 déc.
DEJEUNER	BETTERAVES ROUGES PERSILLEES	MACEDOINE MAYONNAISE	POT-AU-FEU	CHOU ROUGE AUX POMMES	MORTADELLE ET CORNICHONS	SALADE PIEMONTAISE	TERRINE DE POISSON ET MAYONNAISE
	CUISSE DE POULET ROTIE	PÂTES A LA CARBONARA ET FROMAGE RÂPE		ROGNONS SAUCE MADERE	COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS	BLANQUETTE DE VOLAILLE
	POMMES VAPEUR			PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF BROCOLIS A LA VAPEUR	FEVES ET HARIOCTS VERTS	PATES LEGUMES BLANQUETTES
	PLATEAU DE FROMAGES						
	FRUIT DE SAISON	CREME CITRON	PANNA COTTA AU CARRAMEL	FRUIT DE SAISON	CREME PÂTISSIERE AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT GOURMAND
		GOÛTER DU CHEF		GOÛTER DU CHEF			
DINER	POTAGE A L'OSEILLE	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON POT-AU-FEU ET VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE D'ASPERGES	POTAGE DE LEGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	CHOUX FARCIS	CALAMARS A LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE	OMELETTE AUX HERBES	QUICHE LORRAINE	POÊLEE FERMIERE	CROQUE-MONSIEUR	ASSIETTE ANGLAISE
	RIZ SAUCE TOMATE	JARDINIERE DE LEGUMES	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE	(Pommes de terre, champignons, haricots verts, émincé de volaille)	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
	PLATEAU DE FROMAGES						
	CREME DESSERT CAFE	ASSIETTE DE FRUITS COUPES	PETITS SUISSES AROMATISES	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE D'ANANAS

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



BON APPÉTIT