

# Résidence Club "Grégoire Direz"



Semaine du 09 septembre au 15 septembre 2019

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 09 Alain	PETITS CUBES DE MELON* <b>ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR ET SON RIZ PILAF</b> PLATEAU DE FROMAGES PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRUITS	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE COURGETTES* <b>OMELETTE AUX HERBES ET SA SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
MARDI 10 Inès	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE 🍷 <b>SAUTE DE COCHON AU CIDRE ET SES BROCOLIS*</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage	POTAGE DE CRESSON <b>QUICHE AU FROMAGE ET SA SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES 🍷 <b>YAOURT AROMATISE DE LA PIERRE-QUI-VIRE</b>
MERCREDI 11 Adelphe	RADIS ROSES RAPES* EN VINAIGRETTE <b>SAUTE DE JOUE DE BŒUF AUX CAROTTES*</b> PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX PRUNES*	<b>Gâteau maison</b> ou laitage	CREME DE CHOU-FLEUR <b>HACHIS PARMENTIER A LA VOLAILLE</b> PLATEAU DE FROMAGES ABRICOTS AU SIROP
JEUDI 12 Apollinaire	SALADE DE TOMATES* AUX OIGNONS ROUGES <b>ROGNONS DE BOEUF SAUCE PORTO ET SES PENNES</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Compote de fruits ou laitage	POTAGE POIREAUX-POMMES DE TERRE <b>AUBERGINE A L'ITALIENNE</b> PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE POMMES
VENDREDI 13 Aimé	TERRINE DE LEGUMES PROVENCALE <b>FILET DE POISSON DU MARCHE A L'OSEILLE ET SES POMMES VAPEUR</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Viennoiserie ou laitage	VELOUTE DE CAROTTES <b>SALADE DE CHOU BLANC A LA FRANC-COMTOISE</b> PLATEAU DE FROMAGES CREME AU CHOCOLAT
SAMEDI 14 La Ste Croix	PATE DE FOIE ET SES CONDIMENTS <b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU CHAOURCE ET SES HARICOTS VERTS PERSILLES</b> PLATEAU DE FROMAGES RIZ AU LAIT AUX FRUITS CONFITS	Gâteau mou ou laitage	SOUPE DE SALSIFIS AU LAIT <b>GRATIN DE PÂTES AU JAMBON</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
DIMANCHE 15 Roland	FONDS D'ARTICHAUTS EMINCES AU CHORIZO <b>SAUTE DE CANARD A L'ORANGE ET SON GRATIN DAUPHINOIS</b> PLATEAU DE FROMAGES TIRAMISU ET SA CREME ANGLAISE	Compote de fruits ou laitage	SOUPE DE LENTILLES <b>POISSON FROID - MAYONNAISE RATATOUILLE FROIDE</b> PLATEAU DE FROMAGES NAPPE AU CAMEL



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Dizez"




Cuisinier  
Responsable

Semaine du 16 au 22 septembre 2019

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 16 Edith	TABOULE A L'ORIENTALE 🍷 COTE DE COCHON A LA GRAINE DE MOUTARDE ET SON CHOU-FLEUR PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE - SAUCE COCKTAIL PUREE DE POTIMARRON PLATEAU DE FROMAGES PÊCHE AU SIROP
MARDI 17 Renaud	CONCOMBRE* A LA CREME STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE ET SES FRITES PLATEAU DE FROMAGES CREME AUX ŒUFS (ELEVAGE DE LA TUILLERIE)	Gâteau mou ou laitage	VELOUTE DE CAROTTES JAMBON BLANC ET SA MACEDOINE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
MERCREDI 18 Nadège	SALAMI ET SES CONDIMENTS PILONS DE POULET ET SAUCISSE A LA PLANCHE CHIPS PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau maison ou laitage	VELOUTE DE CHAMPIGNONS ŒUFS POCHES AU VIN ET SES POMMES VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES 🍷 PRUNEAUX AU VIN DE M. RIGOUTAT
JEUDI 19 Emilie	MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUTE DE DINDE AU CURRY POEELE DE COURGETTES* PLATEAU DE FROMAGES 🍷 CORBEILLE DE FRUITS	Viennoiserie ou laitage	POTAGE AUX POMMES DE TERRE TERRINE DE BŒUF EN GELEE ET SES POIREAUX VINAIGRETTE PLATEAU DE FROMAGES CREME CREOLE ET SA MADELEINE
VENDREDI 20 Davy	 SALADE DE BETTERAVES* A L'AIL FILET DE LIEU SAUCE AU BASILIC ET SA PUREE DE CAROTTES* PLATEAU DE FROMAGES L'ULTRA-FONDANT ET SON COULIS DE FRAMBOISE	Compote de fruits ou laitage	CREME DE PETITS POIS SAUCISSON BRIOCHE SAUCE MADERE ET SA SALADE VERTE* PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
SAMEDI 21 Matthieu	CELERI REMOULADE AUX RAISINS SECS SAUTE DE BŒUF A LA FRANCAISE ET SES COQUILLETES PLATEAU DE FROMAGES POMME AU FOUR ET SON CAMEL AU LAIT	Gâteau mou ou laitage	VELOUTE DE HARICOTS BEURRE EMINCE DE POULET AU PAPRIKA ET SES SALSIFIS PERSILLES PLATEAU DE FROMAGES CREME AU PRALINE
DIMANCHE 22 Candide	PATE EN CROUTE ET SES CONDIMENTS ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE ET SA POEELE MARAICHERE PLATEAU DE FROMAGES BAVAROIS AUX FRUITS DE LA PASSION	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE COURGETTES* SALADE ALSACIENNE AU CERVELAS (tomates et pommes de terre) PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo : 

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Direz"



Cuisinier  
Responsable

Semaine du 23 au 29 septembre 2019

MIDI

GÔÛTER

SOIR

LUNDI 23  
Automne



CAROTTES RAPEES\* VINAIGRETTE AU CITRON  
**POULET ROTI**  
ET SES POMMES DE TERRE RISSOLEES  
PLATEAU DE FROMAGES  
ANANAS AU CITRON VERT

Viennoiserie  
ou laitage

POTAGE DE BROCOLIS  
🍷 **OMELETTE AUX HERBES**  
ET SA SALADE VERTE\*  
PLATEAU DE FROMAGES  
CREME AU CAFE ET SA MADELEINE

MARDI 24  
Thèle

ASSIETTE DE SAUCISSON A L'AIL  
🍷 **SAUTE DE COCHON MARENGO**  
ET SES HARICOTS BEURRE  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

**Gâteau**  
d'anniversaire !



VELOUTE DE CHOUX DE BRUXELLES A LA MUSCADE  
**MACARONIS**  
A LA BOLOGNAISE  
PLATEAU DE FROMAGES  
COMPOTE DE POMME-CASSIS

MERCREDI 25  
Hermann

CHOU-FLEUR\* VINAIGRETTE MIMOSA  
**LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE**  
ET SA PUREE DE POMMES DE TERRE  
PLATEAU DE FROMAGES  
ŒUF A LA NEIGE ET SA CREME ANGLAISE

**Gâteau**  
maison  
ou laitage

POTAGE PARMENTIER  
**CALAMARS A LA ROMAINE**  
ET SA RATATOUILLE  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

JEUDI 26  
Damien

NAVETS\* RAPES SAUCE A L'ESTRAGON  
**NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BLEU**  
ET SES PETITS POIS - CAROTTES  
PLATEAU DE FROMAGES  
ECLAIR AU CHOCOLAT ET SES  
VERMICELLES MULTICOLORES

Gâteau mou  
ou laitage

VELOUTE DE HARICOTS VERTS  
**QUICHE LORRAINE**  
ET SA SALADE VERTE\*  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

VENDREDI 27  
Vincent

COURGETTES RAPEES\* EN VINAIGRETTE  
**SAUMONETTE SAUCE MATELOTE**  
ET SON RIZ CREOLE  
PLATEAU DE FROMAGES  
MIRABELLES AU SIROP

Compote de fruits  
ou laitage

VELOUTE DE RADIS NOIR  
**PILONS DE POULET ROTIS AU THYM**  
TOMATES\* A LA PROVENCALE  
PLATEAU DE FROMAGES  
MOUSSE AU CHOCOLAT

SAMEDI 28  
Venceslas

ŒUF DUR MAYONNAISE  
**ROTI DE COCHON ROTI A LA FLAMANDE**  
ET SES NAVETS BRAISES\*  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

Gâteau mou  
ou laitage

POTAGE CULTIVATEUR  
**HACHIS**  
PARMENTIER  
PLATEAU DE FROMAGES  
YAOURT AUX FRUITS MIXES

DIMANCHE 29  
Michel

TOMATE ANTIBOISE (macédoine et thon)  
🍷 **TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS**  
ET SA SEMOULE DE COUSCOUS  
PLATEAU DE FROMAGES  
BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

Compote de fruits  
ou laitage

VELOUTE DE CAROTTES  
**GRATIN D'EPINARDS AU JAMBON**  
ET A LA BECHAMEL  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Direz"



Semaine du 30 au 06 octobre 2019

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 30 Jérôme	CONCOMBRE* A LA BULGARE <b>POTEE AUVERGNATE AU CHOU</b> PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR A LA VANILLE	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE TOMATES <b>TORTILLA ET SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
MARDI 01 Thérèse	SALADE DE POIREAUX* VINAIGRETTE AUX HERBES <b>PAUPIETTE DE VOLAILLE AU JUS ET SES MACARONIS</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage	VELOUTE DE NAVETS <b>ENDIVE BRAISEE*</b> <b>AU JAMBON</b> PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC ET SA CREME DE MARRON
MERCREDI 02 Léger	SALADE PAYSANNE AUX PERLES DE PATES 🍷 <b>BŒUF BOURGUIGNON</b> <b>ET SON GRATIN DE CHOU-FLEUR</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	<b>Gâteau maison</b> ou laitage	SOUPE DE COURGETTES* AU CHEVRE <b>BOUCHEE A LA REINE</b> PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS
JEUDI 03 Gérard	SALADE COLESLAW 🍷 <b>PALETTE DE COCHON A LA DIABLE</b> <b>ET SA PRINTANIERE DE LEGUMES</b> PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES	Viennoiserie ou laitage	BOUILLON DE BŒUF AUX VERMICELLES <b>RISOTTO A LA VOLAILLE</b> PLATEAU DE FROMAGES FLAN NAPPE AU CAMEL
VENDREDI 04 Capucin	CROISILLON AU FROMAGE <b>FILET DE LOUP ET SON JUS D'AIL ET SES HARICOTS VERTS</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE D'EPINARDS <b>TORTELLINIS A LA VIANDE ET SAUCE TOMATE</b> PLATEAU DE FROMAGES POIRE AU VIN
SAMEDI 05 Fleur	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE <b>SAUTE DE POULET AU CITRON</b> <b>POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM</b> PLATEAU DE FROMAGES BANANE ROTI SAUCE CHOCOLAT	Gâteau mou ou laitage	SOUPE DE PETITS POIS <b>JAMBONNEAU</b> <b>SALADE DE CHOU ROUGE</b> PLATEAU DE FROMAGES GATEAU DE SEMOULE
DIMANCHE 06 Fête des Grands- pères 	RILLETTES ET CONDIMENTS <b>ROTI DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN ET SES CAROTTES PERSILLEES*</b> PLATEAU DE FROMAGES GATEAU BASQUE	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE VOLAILLE <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Direz"



Semaine du 07 au 13 octobre 2019

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 07 Serge	CELERI REMOULADE 🍷 <b>COTE DE PORC ECHINE SAUCE AIGRE-DOUCE</b> BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES PRUNEAUX AU THE	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE LENTILLES <b>SALADE DE GESIERS DE VOLAILLE</b> (salade verte, champignons, croutons) PLATEAU DE FROMAGES CLAFOUTIS AUX ABRICOTS
MARDI 08 Pélagie	 <b>QUICHE PARISIENNE AUTOMNALE</b> SAUTE DE VEAU A LA DIJONNAISE ET SA FONDUE DE POIREAUX* PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage	SOUPE DE CAROTTES ET NAVETS <b>BRANDADE DE POISSON</b> <b>AU ROMARIN</b> PLATEAU DE FROMAGES ANANAS AU SIROP
MERCREDI 09 Denis	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE AU CURRY 🍷 <b>CARBONADE DE BŒUF</b> ET SES FARFALLES PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	<b>Gâteau</b> <b>maison</b> ou laitage	POTAGE PARMENTIER <b>MUSEAU VINAIGRETTE</b> ET SA SALADE DE HARICOTS VERTS PLATEAU DE FROMAGES 🍷 <b>FROMAGE BLANC DE LA PIERRE-QUI-VIRE</b>
JEUDI 10 Ghislain	 SALADE DE RADIS NOIR RÂPE ESCALOPE DE POULET AU JUS BRUN PUREE DE COURGE BUTTERNUT PLATEAU DE FROMAGES <b>TARTE DE NATA AUX SPECULOOS</b>	Gâteau mou ou laitage	SOUPE DE VOLAILLE A LA BIÈRE <b>GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS</b> ET A LA BECHAMEL PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
VENDREDI 11 Firmin	SALADE DE RIZ <b>TEMPURA DE POISSON</b> <b>EPINARDS A LA CREME</b> PLATEAU DE FROMAGES PECHE AU SIROP DE GRENADINE	Compote de fruits ou laitage	CREME DE CHAMPIGNONS <b>COURGETTE FARCIE</b> <b>SAUCE BASQUAISE</b> PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS AU CAFE OU CHOCOLAT
SAMEDI 12 Wilfried	SALADE DE BLE CAMPAGNARDE 🍷 <b>GOULASH DE COCHON</b> ET SES COTES DE BLETTES PERSILLEES* PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage 	VELOUTE POIREAUX-POMMES DE TERRE <b>QUICHE RENCONTRE "CHAMPAGNE-BOURGOGNE"</b> ET SA SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE POMME ANANAS
DIMANCHE 13 Géraud	RILLETES DE SARDINE AU CITRON <b>SAUTE DE DINDE AU NECTAR BOURGUIGNON</b> ET SES POMMES VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	Compote de fruits ou laitage	SOUPE DE POIS CASSES <b>JAMBON SAUCE MADERE</b> <b>PUREE DE CELERI</b> PLATEAU DE FROMAGES CREME A LA VANILLE



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Direz"



Semaine du 14 au 20 octobre 2019

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 14 Juste	SALADE DE CHEVRE SUR TOAST * <b>ROTI DE COCHON AU CIDRE</b> ET SES PETITS POIS AU JUS PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE COURGETTES* <b>BOULES DE VEAU A L'ESTRAGON</b> <b>SEMOULE DE COUSCOUS</b> PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
MARDI 15 Thérèse	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX* * <b>POT-AU-FEU</b> <b>DE BŒUF</b> PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES*	Gâteau mou ou laitage	BOUILLON DE BŒUF AUX VERMICELLES <b>CHIPOLATAS ROTIES</b> <b>ET LEGUMES DE PIPERADE</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
MERCREDI 16 Edwige	ASPIC D'ŒUF <b>HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS</b> ET SES HARICOTS BEURRE PERSILLES PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	<b>Gâteau</b> <b>maison</b> ou laitage	SOUPE DE CRESSON <b>QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA</b> <b>ET SON MELANGE DE LEGUMES</b> PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE POMME-BANANE
JEUDI 17 Baudoin	CAROTTES RAPEES* VINAIGRETTE <b>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE</b> ET SES FRITES PLATEAU DE FROMAGES POMME AU FOUR FACON GRAND-MERE	Viennoiserie ou laitage	POTAGE PARMENTIER <b>ROTI DE DINDE SAUCE CHORIZO</b> <b>ET SES CHOUX DE BRUXELLES</b> PLATEAU DE FROMAGES CLAFOUTIS AUX RAISINS
VENDREDI 18 Luc	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES <b>POISSON DU MARCHE SAUCE CURCUMA</b> ET SES EPINARDS A LA CREME PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE CAROTTES <b>POIREAUX AU JAMBON</b> <b>GRATINES</b> PLATEAU DE FROMAGES YAOURT AUX FRUITS
SAMEDI 19 René	PAMPLEMOUSSE <b>BOUDIN NOIR ROTI</b> <b>AUX DEUX POMMES</b> PLATEAU DE FROMAGES PANNA COTTA ET SON COULIS	Gâteau mou ou laitage	VELOUTE DE CHAMPIGNONS <b>OMELETTE AUX LARDONS</b> <b>ET SA SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES ABRICOTS AU SIROP
DIMANCHE 20 Adeline	TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES <b>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</b> ET SON RIZ PILAF PLATEAU DE FROMAGES PARIS-BREST ET SA CREME ANGLAISE	Compote de fruits ou laitage	POTAGE CULTIVATEUR <b>CROQUE-MONSIEUR</b> <b>ET SA SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Dizez"



Cuisinier  
Responsable

Semaine du 21 au 27 octobre 2019

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 21 Céline	SALADE DE CŒURS DE PALMIER SAUCE AURORE <b>FRICASSEE DE VOLAILLE AUX RAISINS ET SES COQUILLETES</b> PLATEAU DE FROMAGES CREME AUX ŒUFS AU PARFUM DE VANILLE	Compote de fruits ou laitage	CREME DE PETITS POIS <b>MOUSSAKA DE BŒUF GRATINEE</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
MARDI 22 Elodie	TERRINE DE POISSON <b>PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET SES JEUNES CAROTTES</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage	SOUPE DE TOMATES <b>FLAMICHE PICARDE ET SA SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE D'ABRICOTS
MERCREDI 23 Jean de C.	CHOU ROUGE AUX LARDONS <b>ANDOUILLETTE ROTIE A LA MOUTARDE ET SES FRITES</b> PLATEAU DE FROMAGES POIRE AU SIROP DE VIN BLANC	<b>Gâteau maison</b> ou laitage	VELOUTE DE CAROTTES* <b>ŒUF POCHE FAÇON CHABLISIENNE ET SES HARICOTS VERTS PERSILLES</b> PLATEAU DE FROMAGES RIZ AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER
JEUDI 24 Florentin	TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS * <b>SAUTE DE COCHON AUX PRUNEAUX</b> <b>PUREE DE POTIMARRON</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage 	<u><a href="#">Chronique culinaire !</a></u> VELOUTE DE CELERI <b>TARTE PAILLASSON POMMES DE TERRE ET POIREAUX</b> <b>ET SA SALADE VERTE*</b> PLATEAU DE FROMAGES MIRABELLES AU SIROP
VENDREDI 25 Crépin	CONCOMBRES A LA CREME <b>FILET D'AILE DE RAIE AUX CÂPRES ET SES POMMES VAPEUR</b> PLATEAU DE FROMAGES TARTE TROPEZIENNE	Compote de fruits ou laitage	BOUILLON DE BOEUF AUX VERMICELLES <b>RISOTTO AUX GESIERS CONFITS</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS
SAMEDI 26 Dimitri	SALADE VERTE ET CAMEMBERT SUR TOAST <b>SAUTE DE CANARD AUX OLIVES ET SES NAVETS</b> PLATEAU DE FROMAGES CORBEILLE DE FRUITS	Gâteau mou ou laitage	POTAGE DE CHOU-FLEUR <b>POMME DE TERRE MIREILLE AU JAMBON</b> PLATEAU DE FROMAGES PAMPLEMOUSSE AU SIROP
DIMANCHE 27 Emeline	BLANC DE POIREAUX* VINAIGRETTE MIMOSA <b>ROTI DE BŒUF ET SON JUS AU LARD ET SES POMMES DAUPHINE</b> PLATEAU DE FROMAGES TARTE NORMANDE AUX POMMES	Compote de fruits ou laitage	VELOUTE DE LENTILLES <b>CORDON BLEU ET SES HARICOTS BEURRE</b> PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

# Résidence Club "Grégoire Direz"



Cuisinier  
Responsable

Semaine du 28 au 03 novembre 2019

MIDI

GOÛTER

SOIR

LUNDI 28  
Simon, Jude



SALADE DE HARICOTS ROUGES  
**TRAVERS DE PORC SAUCE MIEL-SOJA  
ET SES CAROTTES\***  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

Compote de fruits  
ou laitage

VELOUTE D'EPINARDS  
**CAKE AU POTIRON-CHEVRE  
ET SA SALADE VERTE\***  
PLATEAU DE FROMAGES  
COMPOTE POMME-FRAISE

MARDI 29  
Narcisse

CELERI RAPE MAYONNAISE AU CURRY  
 **BŒUF MIROTON  
ET SES FRITES**  
PLATEAU DE FROMAGES  
ŒUFS A LA NEIGE

**Gâteau  
d'anniversaire !**



POTAGE DE CAROTTES\*  
**FEUILLETE DE SAUMON  
ET SES BROCOLIS**  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

MERCREDI 30  
Bienvenue

SALADE D'ENDIVES A L'EMMENTAL  
**POULE AU POT  
ET SES LEGUMES**  
PLATEAU DE FROMAGES  
NID D'ABEILLES

**Gâteau  
maison**  
ou laitage

VELOUTE DE VOLAILLE  
**ŒUFS A LA NAPOLITAINE  
PATES**  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

JEUDI 31  
Halloween



BETTERAVES ROUGES EN VINAIGRETTE  
**NOTRE HACHIS PARMENTIER  
ET SA SALADE VERTE\***  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS

Viennoiserie  
ou laitage

CREME DE POTIRON  
**GRATIN DE POIREAUX\*  
ET JAMBON BLANC**  
PLATEAU DE FROMAGES  
CREME AU CHOCOLAT ET SON BISCUIT

VENDREDI 01  
Toussaint



TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT  
**DOS DE COLIN SAUCE BONNE-FEMME  
EPINARDS A LA CREME**  
PLATEAU DE FROMAGES  
VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Compote de fruits  
ou laitage

VELOUTE DE TOMATES  
**BOUCHEE  
A LA REINE**  
PLATEAU DE FROMAGES  
ANANAS A LA MENTHE

SAMEDI 02  
Défunt

RADIS NOIR CREME A L'ESTRAGON  
**SAUCISSE FUMEE  
AUX LENTILLES**  
PLATEAU DE FROMAGES  
POMME AU FOUR SAUCE CHOCOLAT

Gâteau mou  
ou laitage

POTAGE DE CRESSON  
**BOULETTES DE BŒUF A L'ECHALOTE  
ET SES HARICOTS VERTS**  
PLATEAU DE FROMAGES  
FLAN NAPPE AU CARMEL

DIMANCHE 03  
Hubert

ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL  
**CUISSE DE PINTADE AU PORTO  
ET SES TAGLIATELLES**  
PLATEAU DE FROMAGES  
BAVAROIS AU PARFUM DE FRAMBOISE

Compote de fruits  
ou laitage

SOUPE DE PETITS POIS  
**QUENELLES DE VEAU SAUCE FORESTIERE  
ET SES LEGUMES**  
PLATEAU DE FROMAGES  
CORBEILLE DE FRUITS



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Les produits de saison sont signalés par un \* et les produits locaux sont signalés par le logo :

Tous les soirs, un potage de légumes est proposé en plus du potage du jour.

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".