



Résidence l'Ecurueil

Menus semaine du 13 au 19 octobre 2025



lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
SALADE DE PÂTES BOULETTES À L'AGNEAU AU CUMIN	SALADE DE MÂCHE À LA MIMOLETTE POULET LABEL À L'ÉCHALOTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE BOUDIN BLANC	SALADE DE RIZ ÉCHINE DE PORC ROTIE	DUO DE SAUCISSON ET CORNICHON POISSON DU JOUR SAUCE À L'ANETH	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	PERLES MARINES AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL PARMENTIER AU CANARD
PETITS LÉGUMES À L'ORIENTALE PLATEAU DE FROMAGES RAISIN BLANC	LÉGUMES POÉLÉS AUX CHAMIGNONS PLATEAU DE FROMAGES SEMOULE AU LAIT	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE POMME CUITES BIO PLATEAU DE FROMAGES TARTE NOIX DE COCO	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE PLATEAU DE FROMAGES POMME CUITE À LA CANNELLE	BROCOLIS BRAISÉS PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE CHOCOLAT MAISON	PÂTES BIO / ENDIVES BRAISÉES PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE ROYALE (CRÈME PÂTISSIÈRE ET COMPOTE)	SALADE VERTE VINAIGRETTE PLATEAU DE FROMAGES GÂTEAU À LA POIRE

Goûter						
ENTREMETS PARFUM CAFÉ	BISCUIT MOELLEUX	FINANCIER AUX AMANDES	CRÈME AUX OEUFS	QUATRE QUART	GALETTE BRETONNE	CRÈME CARAMEL

Dîner						
POTAGE DE CAROTTE BIO TARTIFLETTE SALADE VERTE BIO FROMAGE / LAITAGE CRÈME PRALINÉ	VELOUTÉ DE COURGE OMELETTE AU FROMAGE SALADE MÉLANGÉE FROMAGE / LAITAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DE LÉGUMES BLANQUETTE DE POISSON MSC AUX LÉGUMES FROMAGE / LAITAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE CULTIVATEUR CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE BIO FROMAGE / LAITAGE LIÉGEOIS CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE COURGE ET POMMES DE TERRE AUX LARDONS FROMAGE / LAITAGE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE LÉGUMES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE / LAITAGE LIÉGEOIS CARAMEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES GALETTE BRETONNE AUX POIREAUX ET FRUITS DE MER FROMAGE / LAITAGE FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS

Légende :

