



Résidence l'Ecreuil

Menus semaine du 1 au 7 décembre 2025



lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	samedi 6	dimanche 7
St Nicolas						
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
ENDIVES AUX POMMES ET NOIX	SALADE COLESLAW	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	ROSADE DE SALAMI ET CORNICHONS	CRUMBLE DE BETTERAVE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG
PAUPIETTE DU PÊCHEUR	BOEUF BOURGUIGNON	COUSCOUS	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE CITRONNÉ	JAMBON BRAISÉ SAUCE À LA BIÈRE	RÔTI DE PORC ORLOFF
BOULGOUR	PETITS LÉGUMES	AU POULET ET MERGUEZ	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES RISSOLÉES	EMBEURRÉE DE CHOU VERT / POMMES VAPEUR BIO	JULIENNE DE LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
POIRES AU VIN ROUGE ET CANNELLE	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	SALADE DE FRUITS FRAIS	CRÈMEUX CITRON VERT	FROMAGE BLANC BIO AUX BISCUITS	PAIN D'ÉPICES	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
MINI-GÂTEAU FOURS FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	PETITS BEURRE	GÂTEAU AU YAOURT	CRÈME AU CHOCOLAT	MOELLEUX À LA FLEUR D'ORANGER	LAITAGE
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
SOUPE DE COURGE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	POTAGE CHOISY	POTAGE DE CÉLERI ET CAROTTES	SOUPE COMPLÈTE DE POISSON MSC	POTAGE CHOUX DE BRUXELLES POIREAUX
POIREAU GRATINÉ AU JAMBON	TOURTE FORESTIÈRE	GRATIN DE CROZETS	TORTELLINIS	TORTILLA À L'OIGNON ROUGE	(CROÛTONS / EMENTAL / ROUILLE)	CROUSTADE À LA VOLAILLE
-	SALADE VERTE BIO	À LA TOMME GRISE	RICOTTA ET ÉPINARDS	SALADE VERTE	FROMAGE / LAITAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
CLÉMENTINES	MOUSSE AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS	ENTREMETS CARAMEL	FRUIT DE SAISON

Légende :

