



Résidence l'Ecureuil

Menus semaine du 16 au 22 mars 2026



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
						c'est le printemps !	
Déjeuner	RÂPÉ DE BETTERAVES AUX NOIX	OEUF MIMOSA À L'AVOCAT	CÉLERI BIO RÉMOULADE AU CURRY	CHAMPIGNONS FRAIS AU FROMAGE BLANC, AIL ET PERSIL	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	COEUR D'ARTICHAUT ET RADIS AUX HERBES FRAÎCHES	RILLETES LOCALES ET CORNICHONS
	ÉMINCÉ DE POULET LOCAL AU TANDOORI	BOLOGNAISE AU BOEUF	SAUTÉ DE PORC BIO SAUCE FORESTIÈRE	RÔTI DE DINDE LOCALE SAUCE MOUTARDE	MOULES MARINIÈRE	CUISSE DE PINTADE AU CIDRE	BLANQUETTE DE VEAU
	GRATIN DE BROCOLIS BÉCHAMEL	PENNE LABEL HVE	CHAMPIGNONS / SEMOULE BIO	EMBEURRÉE DE CHOU	FRITES	POMMES DUCHESSE / ENDIVES BRAISÉES	RIZ PILAF
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS	POMME BIO AU FOUR À LA CANNELLE	RIZ AU LAIT AU CARAMEL	BLANC MANGER COCO	TARTE CITRON MERINGUÉE	CRUMBLE AUX POIRES
Goûter	YAOURT AUX FRUITS	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	PUDDING	CRÈME DESSERT AU CAFÉ	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	ROULÉ À LA CONFITURE	PETITS BEURRE
Dîner	VELOUTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE CRÉCY	CRÈME DE CÉLERI BIO	POTAGE AUX ÉPINARDS	VELOUTÉ DUBARRY	POTAGE DE NAVETS
	SAUCISSE DE FRANCFORT	GALETTE BRETONNE JAMBON / EMMENTAL	PAIN DE POISSON MSC DU CHEF SAUCE CITRONNÉE	OMELETTE AUX PATATES DOUCES	POIREAU LOCAL GRATINÉ	TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE (CRÈME, OIGNONS, LARDONS)	TATIN D'ENDIVES AU MIEL
	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	FONDUE DE POIREAUX FROMAGE / LAITAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE / LAITAGE	AU JAMBON ET BÉCHAMEL FROMAGE / LAITAGE	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE BIO
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	CRÈME DESSERT PISTACHE	POIRE AU THÉ	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL À LA CONFITURE				BANANE BIO	FRUIT DE SAISON

Légende :

Local

Labellisé

Viande de bœuf française

Bio

MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

sem 12

