

Du 30 septembre au 6 octobre 2024, le chef vous propose à la résidence du Bois Hercé

	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
M I D I	Salade coleslaw	Betterave vinaigrette	Surimi	Champignons fines herbes	Choux fleurs vinaigrette	Salade strasbourgeoise	Terrine de poisson
	Steak haché de bœuf sauce poivre vert	Blanquette de veau	Emincé de volaille sauce tomate	Echine de porc rotie	Filet de poisson sauce crustacés	Poulet au jus	Filet mignon sauce moutarde
	Blettes	Riz créole	Carottes à l'ail	Haricots blancs	Fondue de poireaux	Haricots beurre	Gratin dauphinois
	Saint moret	Munster	Fromage	Rondelé nature	Brie	Kiri	Saint paulin
	Fruit	Cocktail de fruits	Entremet citron	Pomme cuite	Liégeois chocolat	Cube ananas	Chou à la crème
S O I R	Crème de bolets	Crème d'asperges	Potage cresson	Velouté de légumes	Velouté de potiron	Velouté de céleri	Velouté de tomates
	Tortilla	Lasagnes épinards ricotta	Croissant	Tarte	Galette complète	Poisson pané/citron	Gratin de pâtes aux dés de volaille
	Salade verte	Salade verte	jambon/fromage	provençale	Salade verte	Ratatouille	
	Fromage blanc nature	Mousse café	Fruit	Entremet pistache	Fruit	Yaourt nature	Crème dessert caramel