

Du 10 au 16 mars 2025, le chef vous propose à la résidence du Bois Hercé

LUNDI 10
MARDI 11
MERCREDI 12
JEUDI 13
 VENDREDI 14
SAMEDI 15
DIMANCHE 16
M
**Salade de riz
niçois**
**Céleri
vinaigrette**
**Saucisson ail,
cornichons**
**Betterave
vinaigrette**
**Salade
coleslaw***
**Poireau
vinaigrette**
**Terrine de
légumes**
I
**Poitrine de
veau farcie**
Bœuf
**Roti de porc
sauce
forestière**
Boudin noir
**Filet de
poisson sauce
dieppoise**
**Boulette
d'agneau**
**Blanquette de
dinde**
D
Ratatouille
Carottes
Pâtes tortis
Pomme cuite
**Brunoise du
soleil**
Semoule
Riz
I
Gouda
Livarot
Fromage
Brie
Cantal
Saint Nectaire
Tomme grise
I
**Liégeois
vanille**
**Pot de crème
caramel
beurre salé**
Fruit
Pâtisserie
Petits suisses
Fruit
**Gateau
Basque**
S
**Crème
d'asperges**
**Potage
cresson**
**Soupe oignon
crouton
emmental**
**Velouté de
céleri**
**Velouté de
légumes**
**Crème de
lentilles corail**
**Bouillon de
volaille
vermicelles**
O
**Feuilleté hot
dog**
Œuf au plat
**Bouchée
océane**
Gratin de
**Jambon de
dinde**
**Beignets de
légumes sauce
tartare**
I
Salade verte
Salade verte
**Galette
beurre/confiture**
Salade verte
raviolis
**Purée de
carottes**
Salade verte
R
Pêche au sirop
Fruit
**Yaourt aux
fruits**
**Mousse au
chocolat**
Fruit
Faisselle
**Cocktail de
fruits**