



Restaurant Résidence Guy Travert - JANVIER 2025

LUNDI

6
 TARTARE D'AVOCATS [FM]
 CHOU FARCI
 FROMAGE
 FROMAGE BLANC
 & son coulis

MARDI

7
 CAROTTES Râpées [FM]
 JOUE DE PORC Confite [VF]
 PATES [B]
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

MERCREDI

8
 VELOUTE DE COURGETTES [FM]
 ROTI DE BŒUF [VF]
 JARDINIÈRE DE LEGUMES
 FROMAGE
 LIEGEOIS

JEUDI

9
 TERRINE DE LEGUMES [FM]
 FILET DE POISSON
 PDT Persillées
 FROMAGE
 PRUNEAUX au sirop

VENDREDI

10
 QUICHE AU THON [FM]
 ESCALOPE DE VOLAILLE [L]
 CHAMPIGNONS à la crème
 FROMAGE
 GALETTE DES ROIS [FM]

13
 RIZ Niçois [FM]
 ROTI DE PORC [VF]
 HARICOTS VERTS [B]
 FROMAGE
 CAFE GOURMAND [FM]

14
 RADIS Râpé [FM]
 TÊTE DE VEAU [VF]
 PDT Vapeur
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

15
 TARTE AUX FROMAGES [FM]
 POISSON à la Bordelaise
 EPINARDS
 FROMAGE
 COUPE MASCARPONE [FM]

16
 POIREAUX Sce Cocktail
 BLANQUETTE DE VEAU [VF]
 PATES [B]
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

17
 CHOUX-FLEURS Vinaigrette
 POULET Rôti [L]
 POMMES PIN
 FROMAGE
 CREME BRULEE [FM]

20
 BOUCHEE à la Reine [FM]
 CALAMARS à l'armoricaine
 RIZ [B]
 FROMAGE
 POMME au four [FM]

21
 TERRINE DE POISSON [FM]
 PAUPIETTE [VF]
 CAROTTES CHAMPIGNONS
 FROMAGE
 ANANAS Frais & Rôti

22
 SALADE COMPOSEE [FM]
 SPAGHETTIS
 à la BOLOGNAISE [V]
 FROMAGE
 ENTREMET [FM]

23
 PATE DE CAMPAGNE [L]
 COTE DE PORC [VF]
 BLETTES Gratinées [FM]
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

24
 CONSOMME
 POT AU FEU [VF]
 ET SES LEGUMES
 FROMAGE
 DOILLON DE POIRES [FM]

27
 TARTE AUX FROMAGES [FM]
 POISSON DU JOUR
 EPINARDS à la crème
 FROMAGE
 FAISSELLE & son coulis

28
 RILLETES [L]
 ROGNONS [VF]
 PUREE
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

29
 GRATINEE A L'OIGNON [FM]
 TOMATES FARCIES [FM]
 SEMOULE [B]
 FROMAGE
 CREME CARAMEL [FM]

30
 PISSALADIÈRE [FM]
 OMELETTE [FM]
 GRATIN DE BROCOLIS [FM]
 FROMAGE
 FRUIT DE SAISON

31
 COUPE FRAICHEUR [FM]
 COQ AU VIN [VF]
 & SES LEGUMES
 FROMAGE
 GATEAU D'ANNIVERSAIRE [FM]

Réservation : 02.31.72.32.03

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...)
 Tous les pains proposés dans nos menus sont des produits locaux