

RESIDENCE GUY TRAVERT

AOUT

	du 2 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27
LUNDI	SALADE NICOISE BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS	MELON au Porto ROTI DE PORC aux pruneaux JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE MOUSSE	SALADE HACHIS PARMENTIER FROMAGE PANA COTTA aux fruits rouges	CREVETTES Roses SAUCISSE DE TOULOUSE Grillée PETITS POIS à la Française FROMAGE POIRE au vin
MARDI	PATE DE CAMPAGNE SPAGHETTIS Carbonara SALADE/FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES ANDOUILLETTE à la moutarde FRITES FROMAGE COUPE GLACEE	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE VEAU HARICOTS Beurre FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULE POULET Rôti COURGETTES Provençales FROMAGE ILE FLOTTANTE
MERCREDI	QUICHE LORRAINE POULET Rôti HARICOTS VERTS FROMAGE CREME BRULEE	TARTE PROVENCALE POISSON GRILLE EPINARDS FROMAGE CRUMBLE aux fruits	COUPE FRAICHEUR OEUF COCOTTE PATES à la tomate FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS	TOAST/RILLETTES DE THON STEAK POEELE DE LEGUMES FROMAGE CREME BRULEE
JEUDI	CAROTTES Râpées ROTI DE BOEUF PUREE FLORENTINE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SARDINES à l'huile SAUTE DE DINDE au Curry PATES FROMAGE COUPE DE FRUITS	RILLETTES PAUPIETTE DE VEAU GRATIN DE LEGUMES FROMAGE SEMOULE au caramel	ASPERGES Vinaigrette PAUPIETTE DE POISSON PDT à la crème FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENREDI	POIREAUX Vinaigrette POISSON PANE RIZ aux Petits Légumes FROMAGE TARTE AUX FRUITS	TOMATE FETA PETIT SALE Aux LENTILLES FROMAGE CLAFOUTIS	CONCOMBRE FETA TOMATES FARCIES au poisson SEMOULE FROMAGE CAFE GOURMAND	SALADE COMPOSEE ROTI DE PORC au Chorizo RATAOUILLE FROMAGE GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons etc...) Réservation au 02.31.72.32.03



Produit BIO



Fait Maison



Viande Française



Produit Locaux (Pains)



Menu Végétarien