

Services des Myosotis, Mimosas/Roses et Gentianes/Glycines



**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 décembre 2025**



LUNDI 15	BETTERAVES EN SALADE EPAULE DE PORC A LA MOUTARDE LENTILLES FROMAGE FRUIT	CREME DE COURGETTES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE LIEGEOS AUX FRUITS
MARDI 16	CREME DE CHORIZO TOMATES SAINT MORET CHOUX AUX ESCARGOTS ET A LA CREME D'AIL FILET DE CHAPON SAUCE COGNAC ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES PLATEAU DE FROMAGES COEUR COULANT AU CHOCOLAT ET COULIS DE MYRTILLES	POTAGE DE LEGUMES PATE CROUTE FROMAGE FRUIT
MERCREDI 17	TABOULE AU COULIS DE TOMATES CORDON BLEU EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS COMPOTE
JEUDI 18	SALADE VERTE A L'AIL TORSADES A LA BOLOGNAISE ET GRUYERE FROMAGE FLAN CARAMEL	VELOUTE CAROTTES CAKE SALE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 19	FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON PANE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE RIZ AU LAIT	SOUPE AU CHOU ET LARD SOUFFLE DE VOLAILLE SAUCE CREME FROMAGE FRUIT
SAMEDI 20	POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE RISOTTO AU PARMESAN YAOURT FRUIT	VELOUTE DE CRESSON MOUSSELINE DE POTIMARRON FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL
DIMANCHE 21	SALADE BRESSANE GRATIN D'ANDOUILLETTES POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BAVAROIS POIRE CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES A LA FLORALINE ENDIVES A LA BECHAMEL FROMAGE BLANC FRUIT

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h15 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit : *VBF.
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.

Service Orangers/Érables et Ormes/Charmes



**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 décembre 2025**



LUNDI 15	BETTERAVES EN SALADE EPAULE DE PORC A LA MOUTARDE LENTILLES FROMAGE FRUIT	CREME DE COURGETTES GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE LIEGEOS AUX FRUITS
MARDI 16	TABOULE AU COULIS DE TOMATES CORDON BLEU EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS COMPOTE
MERCREDI 17	CREME DE CHORIZO TOMATES SAINT MORET CHOUX AUX ESCARGOTS ET A LA CREME D'AIL FILET DE CHAPON SAUCE COGNAC ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES PLATEAU DE FROMAGES COEUR COULANT AU CHOCOLAT ET COULIS DE MYRTILLES	POTAGE DE LEGUMES PATE CROUTE FROMAGE FRUIT
JEUDI 18	SALADE VERTE A L'AIL TORSADES A LA BOLOGNAISE ET GRUYERE FROMAGE FLAN CARAMEL	VELOUTE DE CAROTTES CAKE SALE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 19	FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON PANE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE RIZ AU LAIT	SOUPE AU CHOU ET LARD SOUFFLE DE VOLAILLE SAUCE CREME FROMAGE FRUIT
SAMEDI 20	POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE RISOTTO AU PARMESAN YAOURT FRUIT	VELOUTE DE CRESSON MOUSSELINE DE POTIMARRON FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL
DIMANCHE 21	SALADE BRESSANE GRATIN D'ANDOUILLETTES POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BAVAROIS POIRE CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES A LA FLORALINE ENDIVES A LA BECHAMEL FROMAGE BLANC FRUIT

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h15 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit : *VBF.
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.