185 – Résidence Les Cèdres

S3 AUTOMNE 2026

Menu du 16 au 22 Novembre 2026

VITALREST — SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la **santé !**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Poireaux vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées	Salade d'endives au pain d'épices	Crêpe au fromage	Salade de riz	Salade vinaigrette croûtons	Rillettes de thon au citron
	Escalope viennoise et citron	Blanquette de la mer	Cuisse de poulet rôtie	Crépinette sauce échalotte	Colin à la Bordelaise	Fricassée de volaille aux raisins et pommes rôties	Paleron de bœuf braisé
	Purée de patates douces	Riz pilaf	Frites maison	Haricots blancs à la tomate	Poireaux persillés	Tagliatelles	Navets glacés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Verrine chocolat et poire rôtie	Compote de pommes viennoise	Ananas frais	Mousse au chocolat noir + Broyé du Poitou	Salade d'oranges à la cannelle	Clafoutis aux pommes
						Repas bas carbone	
Dîner	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Potage de légumes	Bouillon vermicelles
	Quiche Lorraine	Raviolis à la tomate	Petits pains gratinés aux oignons et lardons	Tortilla aux pommes de terre maison	Quenelles gratinées sauce aurore	Poêlée de pommes de terre persillées aux oignons et lardons	Poisson meunière
	Salade verte		Poêlée méridionale (H.verts, salsifis, aubergines, poivrons)	Poêlée de champignons	Haricots verts à l'ail		Fondue de poireaux
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Entremets caramel	Fruit frais	Salade de fruits frais	Semoule au lait	Fruit frais	Liégeois vanille	Fruit frais

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Pâtisserie création Vitalrest

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la règlementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la règlementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.