

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Déjeuner</b>	Betteraves rouge mimosa	Taboulé	<b>Menu à thème Octobre Rose</b>	Salade de lentilles aux oignons rouges	Poireaux vinaigrette	Salade d'endives	 Grillon charentais
	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson meunière citron	 Chou rouge	Paupiette de veau sauce au poivre	Paëlla	Emincé de dinde au curry	Poulet rôti
	Epinards à l'ail	Carottes braisées	Jambon grillé Tagliatelles	Semoule		Carottes à l'étuvée	Röstis
	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais	Entremets caramel	Tartelette aux myrtilles	Fruit frais	Mousse mangue	Ananas	Brownie au chocolat
<b>Dîner</b>	Velouté de chou-fleur	Potage Saint Germain	Bouillon de volaille vermicelles	 Soupe à l'oignon	Bouillon de volaille vermicelles	Potage de céleri	Potage Parmentier (poireaux et PdeT)
	Parmentier de légumes à la provençale	Poêlée campagnarde aux gésiers	Gratin de brocolis sauce fromagère	Omelette aux champignons	Gratin de chou-fleur aux dés de jambon	Pâtes bolognaises	Quiche aux légumes
	(brunoise provençale, purée de pommes de terre, tomate, oignon, égrené végétal)	(H. verts, H. beurre, pomme de terre, carottes)		Salade verte			Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote pomme/coing	Salade de fruits mixte	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit frais	Crème onctueuse vanille maison	Compote aux fruits

 **Recette régionale** **Bernard Leprince** **Cuisine du résident** **Repas bas carbone**  
Déjeuner < 1500g de CO2  
Dîner < 1000g de CO2