

## **RESIDENCE FLEURIE. MENUS AUTOMNE/HIVER. SEMAINE 4**

LUNDI 11 octobre	MARDI 12 octobre	MERCREDI 13 octobre	JEUDI 14 octobre	VENDREDI 15 octobre	SAMEDI 16 octobre	DIMANCHE 17 octobre
Petit épeautre en salade <b>Chili Sin Carne</b> Fromage <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Endives au bleu</b> <b>Poisson frais du jour</b> Riz pilaf Fromage blanc et son coulis de fruit maison	<b>Menu à</b>  <b>Thème le Portugal</b>	Museau vinaigrette <b>Pot au feu</b> Et ses légumes Fromage <b>Compote Limousine maison</b>	Salade de lentilles <b>Potée de la mer</b> Fromage Semoule maison	Salade de boulgour Boudin aux châtaignes <b>Purée aux 2 pommes maison</b> Fromage <b>Fruit de saison</b>	Asperges façon Fleurie <b>Pintade rôtie</b> <b>Patates douces rissolées</b> Fromage Crumble maison
Potage vermicelle Crumble de <b>potiron</b> au parmesan maison Fromage Œufs au lait maison	Potage vermicelle Gratin de <b>brocolis</b> poulet béchamel Fromage Mousse au chocolat maison	Potage de légumes Tarte à l'oignon maison <b>Salade</b> Fromage <b>Fruits au sirop maison</b>	Potage de légumes Risotto aux champignons maison Fromage <b>Fruit de saison</b>	Potage de légumes Croque-monsieur maison <b>Salade</b> Fromage <b>Fruit de saison</b>	Potage de légumes Pâtes aux crevettes et citron Fromage portion Panna cotta miel	Velouté de <b>panais</b> à la noisette maison Assiette anglaise <b>Salade</b> Fromage <b>Banane</b>

**Légende :** en rouge : les viandes de bœuf, agneau, veau et porc sont des produits frais En bleu : poisson frais

En vert : les légumes et fruits sont des produits frais Asperges façon Fleurie : asperges marinées, fromage frais, jambon cru, pesto maison

Salade de boulgour : boulgour, ciboulette, échalotes, poivrons, tomate, maïs

Omelette Paysanne : pomme de terre, oignons, lardons, persil

Petit épeautre en salade : épeautre, oignons rouges, champignons, ciboulette, tomate, vinaigrette

Crumble maison : pommes, fruits rouges, rhum, cardamome, cannelle

Crumble de potiron maison : potiron, poire, oignons, lardons, persil, parmesan

Compote Limousine : pomme, noix, cidre, châtaigne

Potée de la mer : poisson frais du jour, crevettes, oignons, carottes, courge butternut, poireaux, champignons, aneth, vin blanc



**Repas à thème**

**Mercredi 13 octobre**

**LE Portugal**

*Rissois de carne*

(Beignet de viandes)

*Porco a alentejana*

(Viandes de porc et palourdes, servi avec des patates rissolées)

*Pasteis de nata*

(Flan Portugais)

*Café*



## RESIDENCE FLEURIE. MENUS AUTOMNE/HIVER. SEMAINE 5

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18 octobre	19 octobre	20 octobre	21 octobre	22 octobre	23 octobre	24 octobre
Salade de quinoa Biryani aux légumes Fromage <b>Salade de fruits frais</b>	Terrine aux légumes d'Automne maison <b>Lapin façon taine</b> Tagliatelles Yaourt <b>Fruit de saison</b>	Sardines <b>Travers de porc grillés</b> <b>Pommes Gaufrette</b> maison Fromage <b>Fruit de saison</b>	Macédoine vinaigrette <b>Poulet façon Louisiane</b> <b>Blettes persillées</b> Fromage Apple pie maison	Carottes Vichy Fromage Cheesecake en pot maison	<b>Pamplemousse</b> Hachis parmentier maison <b>Salade</b> Fromage <b>Pomme au four garnie</b>	Terrine de canard à l'ancienne <b>Gigot d'agneau</b> Haricots blancs Fromage Gâteau Balthazar maison
Potage de légumes Cassolette d'œuf pochés sur son lit d'épinards Fromage Strudel de <b>pommes</b> au fruits secs maison	Potage de légumes Tarte salée d'automne salée <b>Salade</b> Fromage <b>Compote maison</b>	Potage vermicelle <b>Endives Bressane</b> Fromage Gâteau de riz au caramel maison	Potage de légumes Ecrasé Limousin maison <b>Mesclun</b> Fromage <b>Fruit de saison</b>	Potage de légumes Marcelin maison <b>Salade</b> <b>Fruit de saison</b>	Potage vermicelle Gratin de légumes au jambon maison Fromage portion Ile flottante maison	Velouté de maïs maison Œuf cocotte à la tomate <b>Salade</b> Fromage <b>Banane</b>

**Légende : en rouge : les viandes de boeuf, agneau, veau et porc sont des produits frais**

**En vert : les légumes et fruits sont des produits frais**

**En bleu : poisson frais**

**Marcelin maison : st Marcelin, poitrine de porc en feuilleté**

**Ecrasé Limousin :** écrasé de pommes de terre et marron, boudin, ail et persil

**Endives Bressane :** endives, moutarde, champignons, volaille, crème

**Gratin de légumes au jambon :** brunoise de légumes, jambon, béchamel

**Salade de quinoa :** quinoa, potiron, échalotes, pignons de pin, ciboulette, cranberries, vinaigrette

**Lentilles à l'indienne :** lentilles, pois chiches, échalotes, coriandre, vinaigrette au curry

**Gâteau Balthazar :** fruits confits, rhum, amandes

**Lapin façon taine :** oignons rouges, raisins secs, abricots secs, carotte, miel, coriandre, cannelle

**Biryani aux légumes :** riz, chou-fleur, carottes, pommes de terre, petits pois, oignons, ail, épices, coriandre, yaourt

**Tarte salée d'automne :** pommes, boudins, oignons, œuf, crème, sel, poivre