

Réservation: 02.31.72.32.03

[V] Végétarien [L] Produits locaux [VF] Viande Française [FM] Fait maison [B] Biologique

Restaurant Résidence Guy Travert - JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2	3	4	5	6
CAROTTES Râpées [FM]	MELON	SALADE PROVENCALE [FM]	ARTICHAUT Vinaigrette	TOMATE Ciboulette
JOUE DE PORC Confite [VF]	ESCALOPE DE DINDE [VF]	SPAGHETTIS	SAUCISSE Grillée [VF]	AIOLI DE POISSON [FM]
POELEE DE LEGUMES	CHAMPIGNONS	à la BOLOGNAISE [V]	SEMOULE RATATOUILLE [FM]	PDT
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRAISES au Sucre	CREME CARAMEL [FM]	YAOURT	FRUIT DE SAISON	TARTE A LA RHUBARBE [FM]
9	10	13	12	13
	PATE DE CAMPAGNE [L]	CONCONBRE [FM]	SALADE NANTAISE [FM]	SALADE DE LENTILLES [FM]
FERIE	POULET Basquaise [FM]	FISH	LAPIN à la moutarde [L]	POISSON Grillé
	RIZ [B]	AND CHIPS	FEVES à la crème	FLAN DE LEGUMES [FM]
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	ENTREMET Chocolat [FM]	TEURGOULE [FM]	SALADE DE FRUITS FRAIS [FM]
16	17	18	19	20
TOMATES Persillées [L]	DUO DE SAUCISSONS [L]	SALADE MARCO POLO [FM]		CREVETTES BULOTS Mayo
ROTI DE BŒUF [VF]	CHOUX-FLEURS [FM]	BLANQUETTE DE VEAU [VF]	HACHIS VEGETARIEN [FM]	ROGNONS [L]
PATES [B]	ŒUFS à la crème	CAROTTES	SALADE MELEE	PUREE [FM]
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MASCARPONE aux fraises [FM]	FRUIT DE SAISON	GLACE	TATIN AUX POIRES [FM]
23	24	25	26	27
SALADE D'AVOCATS [FM]		TABOULE [FM]	TARTE PROVENCALE [FM]	SALADE COLESLAW [FM]
PAUPIETTE de PORC [VF]	COUSCOUS [FM]	STEAK HACHE [VF]	ROTI DE VEAU	MOULES
PETITS POIS [B]	FROMAGE	HARICOTS VERTS [B]	FENOUIL ET ENDIVES Braisés	FRITES
FROMAGE	POMMES à la Cannelle [FM]	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRAISES Chantilly		MOUSSE/BISCUIT	FRUIT DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE [FM]

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons....)

Tous les pains proposés dans nos menus sont des produits locaux