



La chronique du mois:

La Charlotte

DÉJEUNER

Semaine européenne du développement durable

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	samedi 06 juin	dimanche 07 juin
SALADE DE LA MER	TOMATE DE CHAILLY AU PERSIL	CELERI RÉMOULADE	MENU DU RESIDENT Nelon	BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES À LA CRÈME	APERITIF MOUSSE DE CANARD / CORNICHON
POULET BASQUAISE FRAIS	CASSOULET: SAUTÉ DE PORC	BLANQUETTE DE DINDE ET SES LÉGUMES	Lapin aux pruneaux	FILET DE CABILLAUD	POTÉE AUVERGNATE (FRAIS)	SAUTE DE VEAU FRAIS MARECHAL
FRITES	SAUCISSON À L'AIL ET SAUCISSE DE TOULOUSE FRAIS	POMMES DE TERRE, POIREAUX, CAROTTES	Tagliatelle	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	ET SES LÉGUMES: POMMES DE TERRE, CHOU...	POMMES VAPEUR / CAROTTES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	Fromage	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	FRUITS FRAIS RÔTIS	QUATRE-QUART ET CRÈME ANGLAISE	Yaourt à la Grecque	FRUITS FRAIS MIXÉS	POIRE CRUE LOCALE	GÂTEAU BASQUE

DÎNER

St Justin	Ste Blandine	St Kévin	Ste Clotilde	St Igor	St Norbert	St Gilbert
POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
ASSIETTE ANGLAISE: JAMBON, RÔTI DE DINDE	ŒUFS DURS SAUCE BOURGUIGNONNE	MUSEAU VINAIGRETTE	CRÊPE FROMAGE / CHAMPIGNONS	GALANTINE DE VOLAILLE	CAKE MAISON AU THON ET COULIS DE TOMATES	PÂTES À LA CARBONARA
SALADE DE CHAILLY / MACÉDOINE MAYONNAISE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	SALADE DE CHAILLY EN BIÈRE	TIAN DE LÉGUMES	SALADE DE CHAILLY EN BIÈRE	
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC AU COULIS	ENTREMETS AU CARAMEL	SALADE DE FRUITS

FRUITS DE SAISON: MELON JAUNE, FRAISES, ANANAS, BANANE. (ABRICOTS ET PÊCHES SOUS RÉSERVE)

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DÉRIVÉS POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE NUTRITION D'API RESTAURATION IDF SENIORS.