

Du 18 au 24 novembre 2024, le chef vous propose à la résidence du Bois Hercé

LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

SAMEDI 23

DIMANCHE 24

M

**Champignons
fines herbes**

**Salade de riz
niçois**

**Macédoine
vinaigrette**

**Salade endive
mimolette**

**Terrine de
légumes**

**Salade
coleslaw**

**Salade de
perles au
surimi**

I

Rôti de veau

Choucroute

**Aiguillette de
poulet sauce à
la crème**

Sauté de bœuf

**Filet de
poisson sauce
dieppoise**

Jambon grillé

**Sauté de
volaille à la
tomate**

D

Pâtes tortis

Choux/PDT

Frites

Carottes

Semoule

**Haricots
blancs**

**Pomme
vapeur**

I

Roquefort

Emmental

Saint nectaire

Gouda

**Fourme
d'ambert**

Saint Moret

Munster

Fruit

**Pot de crème
beurre salé**

**Yaourt aux
fruits**

**Entremet
vanille**

Petit suisse

**Salade de
fruits**

**Tarte
bourdaloue**

S

**Bouillon
volaille,
vermicelles**

**Velouté de
légumes**

**Crème de
bolets**

**Crème
d'asperges**

**Potage
cresson**

**Bouillon
volaille
vermicelles**

**Potage de
légumes**

O

Tortilla

**Bouchée à la
reine**

**Galette
complète**

Rôti de dinde

Lasagnes de

Tarte

I

Salade verte

Tarte au thon

Salade verte

Salade

**Poêlée de
légumes**

légumes

provençale

R

**Fromage blanc
nature**

Pêche au sirop

Fruit

Fruit

Pain perdu

Liégeois café

**Compote de
pomme**