

# CCAS – RÉSIDENCE AUTONOMIE JULES LASSALLE

Semaine 36	Semaine 37	Semaine 38	Semaine 39	Semaine 40
<b>lun. 2 sept. 19</b>	<b>lun. 9 sept. 19</b>	<b>lun. 16 sept. 19</b>	<b>lun. 23 sept. 19</b>	<b>lun. 30 sept. 19</b>
betteraves à la moutarde ancienne	salade de pomelos rose	Chou-fleur sce cocktail	tomates au thon	salade waldorff (céleri-pommes-noix)
carbonnade flamande	rôti de bœuf au poivre	sauté de volaille aux aubergines	sauté de porc au salami	estouffade de bœuf à l'arlésienne
frites au four camembert	petits légumes au basilic gouda	coquillettes gouda	Purée – côtes de blettes camembert	riz pilaf bombel
crème dessert café	crème dessert vanille	crème dessert vanille	yaourt brassé	crème dessert caramel
<b>mar. 3 sept. 19</b>	<b>mar. 10 sept. 19</b>	<b>mar. 17 sept. 19</b>	<b>mar. 24 sept. 19</b>	<b>mar. 1 oct. 19</b>
feuilleté aux légumes	feuilleté du pêcheur	feuilleté de légumes	betteraves râpées à l'échalote	pêche au surimi
paella garnie	boulettes de viande au curry	normandin de veau à l'échalote	omelette au fromage	steak de porc sce au poivre
chanteneige banane	semoule aux légumes cantafrais banane	p. rissolées haricot beurre cantafrais banane	p. noisettes poêlée forestière chanteneige crème dessert chocolat	frites jeunes carottes samos fromage blanc sucré
<b>mer. 4 sept. 19</b>	<b>mer. 11 sept. 19</b>	<b>mer. 18 sept. 19</b>	<b>mer. 25 sept. 19</b>	<b>mer. 2 oct. 19</b>
carottes vinaigrette	rosette cornichon	salade chef	salade tyrolienne (chou blanc-chou rouge)	radis
rôti de porc	filet de poulet sce charcutière	chipolatas	spaghetti à la carbonara	paupiette de dinde à la tomate
p. duchesses champignons à la crème cantal flan chocolat	p. à l'ail haricots beurre emmental poire chocolat	compote de pommes – p. rosties emmental mosaïque de fruits	et son râpé cantal tarte au sucre	tagliatelles édam kiwi
<b>jeu. 5 sept. 19</b>	<b>jeu. 12 sept. 19</b>	<b>jeu. 19 sept. 19</b>	<b>jeu. 26 sept. 19</b>	<b>jeu. 3 oct. 19</b>
œuf dur sce estragon	pissaladière saucisse cuisinée façon Pérugine niçoise	terrines de légumes	carottes aux olives	rillettes cornichon
hachis parmentier	penne	rôti de bœuf	langue de bœuf sce ravigote	rôti de bœuf sce échalotes
salade verte	fromage tarte au citron	assiette froide de crudités (tomate, oignons rouges, salade, carottes)	et ses légumes	pommes au beurre d'ail
emmental pêche		fromage raisin	mimolette poire	rondelé noix mousse au citron
<b>ven. 6 sept. 19</b>	<b>ven. 13 sept. 19</b>	<b>ven. 20 sept. 19</b>	<b>ven. 27 sept. 19</b>	<b>ven. 4 oct. 19</b>
charcuterie	taboulé tunisien	jambon de pays	fenouil en vinaigrette	salade de concombres aux olives
f. de colin sce hollandaise	waterzoi de poisson et ses légumes	aioli de poisson	saumon basquaise	merlu pané
cœur de blé brunoise de légumes rondelé	riz pilaf	et ses légumes	riz étuvé épinards à la crème	cœur de blé haricots beurre
fromage blanc vergeoise	vache qui rit petits suisses	vache qui rit petits suisses	rondelé cocktail de fruits exotiques	petit moulé gaufre bruxelloise

Si vous souhaitez manger à la Résidence, contactez le : 03 27 60 15 62, 3 jours ouvrés avant la date de réservation.

Le repas est à 6€. Il comprend : une entrée, un plat, un fromage, un dessert ainsi que le café et l'eau.

Le service commence à 12h10 et se termine à l'entour de 12h45.

Vous pouvez désormais nous régler par carte bancaire