



Résidence de La Davrays

Menu du 08 avril au 14 avril 2024



Citation de la semaine

Déjeuner	lundi 8 <i>Jean Baptiste de La Salle</i>	mardi 9 <i>Julie</i>	mercredi 10 <i>Fulbert</i>	jeudi 11 <i>Stanislas</i>
	BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	COLESLAW
	PÂTES À LA BOLOGNAISE	SAUCISSE BRAISÉE AU CHOUX	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	BURGER MAISON
	SALADE	SALADE	POÊLÉE DE LÉGUMES	POTATOES
	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	GATEAU NANTAIS	BANANE AU CAMEL
	vendredi 12 <i>Jules</i>	samedi 13 <i>Ida</i>	dimanche 14 <i>Maxime</i>	CARTE DE REMPLACEMENT
	DUO DE SAUCISSON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE	RILLETTE DE POISSON	Entrée
	BRANDADE DE POISSON	SAUTÉ DE DINDE À LA NAPOLITAINE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons
SALADE VERTE	TORTIS	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	Plats et accompagnements	
FROMAGE	BROCOLIS	HARICOTS VERTS	Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée	
COMPOTE DE FRUITS	SALADE	FROMAGE	Pommes vapeurs ou Légumes de saison	
	MOUSSE CHOCOLAT	ÉCLAIR AU CAFÉ	Desserts	
			Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace	

Légende :



Produit local



Produit bio



Les viandes sont françaises



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !

api



Résidence de La Davrays

Menu du 15 avril au 21 avril 2024

Citation de la semaine



Déjeuner

	lundi 15 <i>Paternelle</i>	mardi 16 <i>Benoît-Joseph</i>	mercredi 17 <i>Anicet</i>	jeudi 18 <i>Parfait</i>
SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	
EMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE	BLANQUETTE DE DINDE ET	JAMBON BRAISE AU JUS , AIL ET THYM	
SEMOULE	PÂTES	SES LÉGUMES	FRITES	
LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	RIZ	SALADE	
SALADE	SALADE	SALADE	COCKTAIL DE FRUITS	
POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES		
vendredi 19 <i>Emma</i>	samedi 20 <i>Odette</i>	dimanche 21 <i>Anselme</i>	CARTE DE REMPLACEMENT	
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA BULGARE	MOUSSE DE FOIE	Entrée	
POISSON DU JOUR SAUCE CITRON	ECHINE DE PORC SAUCE AU CIDRE	SAUTÉ DE BOEUF	Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons	
POMMES VAPEUR PERSILLÉES	PURÉE DE POIS CASSÉS	AUX CAROTTES	Plats et accompagnements	
ÉPINARDS	NAVET BRAISÉ	POMMES DE TERRE ROTIES	Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée	
FROMAGE	SALADE	FROMAGE	Pommes vapeurs ou Légumes de saison	
ÎLE FLOTTANTE	COMPOTE DE POMMES	BABA AU RHUM	Desserts	
			Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace	

Légende :



Produit local



Produit bio



Les viandes sont françaises



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !

api



Résidence de La Davrays

Menu du 22 avril au 28 avril 2024

Citation de la semaine

Déjeuner

	lundi 22 <i>Alexandre</i>	mardi 23 <i>Georges</i>	mercredi 24 <i>Fidèle</i>	jeudi 25 <i>Marc</i>
	MOUSSE DE BETTERAVES FRICASSE DE POULET AU CHEVRE PÂTES SALADE ENTREMET AU CHOCOLAT	COLESLAW ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE PURÉE DE POMMES DE TERRE SALSIFIS PERSILLÉS SALADE POMME AU FOUR	POIREAUX VINAIGRETTE PETIT SALÉ AUX LENTILLES ET OIGNONS SALADE FRUIT DE SAISON	ENDIVES VINAIGRETTE POULET RÔTI AU JUS POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS VERTS À L'AIL SALADE CRÈME DESSERT VANILLE
	vendredi 26 <i>Alida</i>	samedi 27 <i>Zita</i>	dimanche 28 <i>Valérie</i>	CARTE DE REMPLACEMENT
	CÉLÉRI RÉMOULADE FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE RIZ PILAF FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE CAMPAGNE DUO MERGUEZ/CHIPOLATA GRATIN DE COQUILLETES SALADE VERTE SALADE SALADE DE FRUITS FRAIS	PAIN DE POISSON RÔTI DE PORC CONFIT A L'AIL ET AU THYM POMMES NOISETTES CAROTTES À L'AIL FROMAGE TARTE NORMANDE À LA POMME	Entrée Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons Plats et accompagnements Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée Pommes vapeurs ou Légumes de saison Desserts Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Légende :



Produit local



Les viandes sont françaises



Produit bio



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !



Résidence de La Davrays

Menu du 29 avril au 05 mai 2024



Citation de la semaine

Déjeuner	lundi 29 <i>Cath. de Sienne</i>	mardi 30 <i>Robert</i>	mercredi 1 <i>Fête du Travail</i>	jeudi 2 <i>Baris</i>
	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE SEMOULE COURGETTES POÊLÉES SALADE FRUIT DE SAISON	OEUF MIMOSA MACARONIS À LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ SALADE CRUMBLE POMMES / CANNELLE	MELON SUPREME DE POULET MARINE AU BEURRE ET CITRON POMME DE TERRE AU FOUR FENOUIL BRAISÉ FROMAGE COUPE DE FRAISES MELBA	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON RÔTI DE PORC SAUCE TARTARE FRITES SALADE ILE FLOTTANTE
	vendredi 3 <i>Phil.,Jacq.</i>	samedi 4 <i>Sylvain</i>	dimanche 5 <i>Judith</i>	CARTE DE REMPLACEMENT Entrée Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons Plats et accompagnements Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée Pommes vapeurs ou Légumes de saison Desserts Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace
	SALADE NOIX EMMENTAL POISSON DU JOUR SAUCE À L'ESTRAGON RIZ PILAF BROCOLIS FROMAGE COMPOTE POMME/RHUBARBE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE LENTILLES AUX CAROTTES SALADE SEMOULE AU LAIT	MOUSSE D'AVOCAT SAUCE COCKTAIL LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE ET SES LÉGUMES FROMAGE TARTE AU FLAN	

Légende :



Produit local



Produit bio



Les viandes sont françaises



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !



Déjeuner

	lundi 6 <i>Prudence</i>	mardi 7 <i>Gisèle</i>	mercredi 8 <i>Victoire 1945</i>	jeudi 9 <i>Ascension</i>
	CÉLÉRI RÉMOULADE PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE MACARONIS SALADE POMME AU FOUR	DUO DE SAUCISSONS BLANC DE DINDE TANDOORI PETITS POIS AU JUS ET OIGNONS SALADE SALADE DE FRUITS FRAIS	TATIN D'ÉCHALOTES ESTOUFFADE DE VEAU À LA PROVENÇALE MOGETTE CAROTTES FROMAGE PARIS BREST	OEUF COCOTTE SAUTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE POIRE BELLE HÉLÈNE
	vendredi 10 <i>Solange</i>	samedi 11 <i>Estelle</i>	dimanche 12 <i>Achille</i>	CARTE DE REMPLACEMENT
	DUO CELERI ET CAROTTE FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX ÉPICES SEMOULE POÊLÉE DE COURGETTES AU CUMIN FROMAGE COMPOTE POMME CANNELLE	CONCOMBRE VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE VAPEUR SALADE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE POISSON RÔTI DE PORC AU JUS DE PROVENCE GALETTE DE POMMES DE TERRE FROMAGE CRUMBLE FRUITS ROUGES	Entrée Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons Plats et accompagnements Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée Pommes vapeurs ou Légumes de saison Desserts Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Légende :



Produit local



Les viandes sont françaises



Produit bio



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !

api



Résidence de La Davrays

Menu du 13 mai au 19 mai 2024

Citation de la semaine



Déjeuner	lundi 13 <i>Rolande</i>	mardi 14 <i>Matthias</i>	mercredi 15 <i>Denise</i>	jeudi 16 <i>Honoré</i>
	RAPE DE COURGETTE AU CURRY BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	MELON PAËLLA AUX FRUITS DE MER SALADE CRÈME AUX OEUFS	SALADE D'AGRUMES BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE PÂTES NAVET BRAISÉ SALADE ENTREMETS AU CAFÉ	Salade aux fonds d' artichauts Galette Saucisse Salade verte Fromage Far breton au caramel de beurre salé
	vendredi 17 <i>Pascal</i>	samedi 18 <i>Eric</i>	dimanche 19 <i>Pentecôte</i>	CARTE DE REMPLACEMENT
	MOUSSE DE FOIE ET TOAST FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE POMMES DE TERRE VAPEUR BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE ILE FLOTTANTE	TOMATE VINAIGRETTE PERSILLÉE COURGETTE FARCIE RIZ SAUCE TOMATE SALADE FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LEGUMES STEACK HACHE GRILLE POMMES RISSOLÉES SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FAR BRETON	Entrée Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons Plats et accompagnements Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée Pommes vapeurs ou Légumes de saison Desserts Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Légende :



Nous vous souhaitons un bon appétit !



Déjeuner	<p>lundi 20 <i>Lundi de Pentecôte</i></p> <p>GASPACHO DE COURGETTES AU CURCUMA</p> <p>FILET MIGNON DE PORC AU MIEL ET ROMARIN</p> <p>RISOTTO AUX</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>ÉCLAIR AU CAFÉ</p>	<p>mardi 21 <i>Constantin</i></p> <p>SALADE DE CONCOMBRE ET MAIS VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSÉ DE POULET RÔTI</p> <p>COUSCOUS</p> <p>ET LÉGUMES AU JUS</p> <p>SALADE</p> <p>ANANAS RÔTI</p>	<p>mercredi 22 <i>Emile</i></p> <p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>SALADE DE VERTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>jeudi 23 <i>Didier</i></p> <p>FEUILLETE A L'EMMENTAL</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>PATES AU BEURRE</p> <p>FENOUIL BRAISÉ</p> <p>SALADE</p> <p>COMPOTE DE FRUIT</p>	
	<p>vendredi 24 <i>Donatien</i></p> <p>HARICOTS VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE AUX CÂPRES</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE CAFE</p>	<p>samedi 25 <i>Sophie</i></p> <p>MELON</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC À LA BIÈRE</p> <p>FLAGEOLET</p> <p>CAROTTES</p> <p>SALADE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>dimanche 26 <i>Béranger</i></p> <p>RILLETES DE HARENG AU CITRON</p> <p>RÔTI DE VEAU SAUCE AU THYM</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>TOMATE RÔTIE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TIRAMISU AUX FRAISES</p>	<p>CARTE DE REMPLACEMENT</p> <p>Entrée</p> <p>Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons</p> <p>Plats et accompagnements</p> <p>Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée</p> <p>Pommes vapeurs ou Légumes de saison</p> <p>Desserts</p> <p>Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace</p>	

Légende :



Produit local



Produit bio



Les viandes sont françaises



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !



Résidence de La Davrays

Menu du 27 mai au 02 juin 2024



Citation de la semaine

Déjeuner	lundi 27 <i>Augustin</i>	mardi 28 <i>Germain</i>	mercredi 29 <i>Ursule</i>	jeudi 30 <i>Ferdinand</i>
	POMELOS POULET BASQUAISE RIZ PILAF LÉGUMES BASQUAISE SALADE COMPOTE POMME VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À LA MOUTARDE CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE FRITES SALADE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE A LA CREME PORC AU CAMEL NOUILLES CHINOISE SALADE ANANAS ROTI AU CAMEL	TOMATE AU PERSIL VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AU THYM ECRASÉ DE POMMES DE TERRE TOMBÉE DE POIVRONS SALADE GLACE
	vendredi 31 <i>Visitation</i>	samedi 1 <i>Justin</i>	dimanche 2 <i>Blandine</i>	CARTE DE REMPLACEMENT
	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON POISSON DU JOUR SAUCE ANETH SEMOULE / POLENTA CRÉMEUSE COURGETTES SAUTÉES FROMAGE	MOUSSE DE BETTERAVES CHIPOLATAS LENTILLES AU JUS CAROTTES SALADE PANNA COTTA COULIS ABRICOT	TERRINE DE POISSON SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE GRATIN DAUPHINOIS JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FLAN PÂTISSIER	Entrée Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons Plats et accompagnements Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée Pommes vapeurs ou Légumes de saison Desserts Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Légende :



Produit local



Produit bio



Les viandes sont françaises



Produit labellisé

Nous vous souhaitons un bon appétit !