

# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 23 au 29 octobre

	lundi 23 oct.	mardi 24 oct.	mercredi 25 oct.	jeudi 26 oct.	vendredi 27 oct.	samedi 28 oct.	dimanche 29 oct.
<b>D E J E U N E R</b>	MOUSSE DE FOIE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CREPES	TOAST CAMEMBERT
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	BOUDIN NOIR	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	MOULES	SAUTE DE VOLAILLE	BOEUF BOURGUIGNON
	POEELE DE BROCOLIS	PUREE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES RISSOLEES
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	YAOURT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT SPECULOOS	BAVAROIS
<b>D I N E R</b>	POTAGE CAROTTES	POTAGE DE CELERI	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE PARMENTIER	POTAGE POTIRON	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON DE LEGUMES
	GRATIN DE PATES	RIZ AUX PETITS LEGUMES ET LARDONS	OMELETTE AUX FINES HERBES	TARTE AU FROMAGE	JAMBON BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE	TARTINE FACON FLAMMEKUECHE
	AU POULET		SALADE	SALADE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	AUX HARENGS	SALADE
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	SALADE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	SEMOULE AU LAIT	POIRE AU VIN	FROMAGE BLANC AU MIEL	LIEGEOIS	COMPOTE DE POMMES

Préparé par le chef 

Produit Local 

Produit Bio 

Label 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 30 octobre au 5 novembre

	lundi 30 octobre	mardi 31 oct.	mercredi 1 nov.	jeudi 2 nov.	vendredi 3 nov.	samedi 4 nov.	dimanche 5 nov.
<b>D E J E U N E R</b>	PIEMONTAISE	CELERI RAVE MAYONNAISE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TERRINE AUX LEGUMES
	FILET DE DINDE AU BLEU	SAUTE DE PORC A LA TOMATE	SAUTE DE BOEUF SAUCE A L'ECHALOTE	RAGOUT DE GESIERS	FILET DE POISSON SAUCE CITRON	<b>BOULES A L'AGNEAU A L'ORIENTALE</b>	<b>BOUDIN BLANC</b>
	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE	PUREE DE PATATES DOUCES	POMMES SAUTEES	RATATOUILLE	SEMOULE	ECRASE DE POMMES DE TERRE / COMPOTE
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS	PATISSERIE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CITRON	TARTE AU FLAN
<b>D I N E R</b>	SOUPE DE LEGUMES	BOUILLON DE LEGUMES	POTAGE DE NAVETS	POTAGE DE LEGUMES VERTS	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE CHAMPIGNONS
	TARTE AU POTIRON	JAMBON DE DINDE	PIZZA REINE	FLAN DE LEGUMES	OMELETTE AUX HERBES	POIREAU A LA FLAMANDE	PATES
	SALADE	COQUILLETES	SALADE	SALADE	POMMES DE TERRE		A LA CARBONARA
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS	POMME CUITE	ENTREMETS PRALINE	POIRE AU CARMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Préparé par le chef 

Produit Local 

Produit Bio 

Label 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 6 au 12 novembre

	lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.	samedi 11 nov.	dimanche 12 nov.
<b>D E J E U N E R</b>	BETTERAVES VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	TABOULE	RILLETES DE THON	TARTINE SURPRISE	PATE EN CROUTE	SALADE D'AVOCAT
	<b>TOMATES FARCIE VEGETARIENNE (enfants) RIZ</b>	<b>HAUT DE CUISSE DEPOULET</b>	<b>LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE</b>	<b>GALETTE SAUCISSE</b>	<b>FILET DE LIEU SAUCE CITRON</b>	<b>CUISSE DE CANETTE</b>	<b>FILET MIGNON DE PORC</b>
	<b>CHOU FARCI (résidents) RIZ</b>	<b>PETIT POIS</b>	<b>CAROTTES</b>	<b>SALADE</b>	<b>POEELE DE BROCOLIS</b>	<b>GRATIN DAUPHINOIS</b>	<b>POMMES DE TERRE RISSOLEES</b>
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT	TIRAMISU	TROPEZIENNE
<b>D I N E R</b>	VELOUTE DE BUTTERNUT	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SOUPE DE LEGUMES	POTAGE NAVETS	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE LEGUMES
	<b>TERRINE FORESTIERE</b>	<b>PATES AU POULET</b>	<b>GRATIN DAUPHINOIS</b>	<b>POEELE DE CHOU- FLEUR</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>OMELETTE</b>	<b>CREPE JAMBON FROMAGE</b>
	<b>SALADE</b>		<b>AUX DES DE JAMBON</b>	<b>A LA VOLAILLE</b>	<b>SALADE DE MACHE</b>	<b>SALADE</b>	<b>SALADE</b>
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	CREME AUX OEUFS	POMME CUITE AU SPECULOOS	LIEGEOIS CAFE	RIZ AU LAIT	SALADE DE FRUITS	CREME DESSERT CARAMEL	BANANE

Préparé par le chef

Produit Local

Produit Bio

Label

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 13 au 19 novembre

	lundi 13 nov.	mardi 14 nov.	mercredi 15 nov.	jeudi 16 nov.	vendredi 17 nov.	samedi 18 nov.	dimanche 19 nov.
<b>D E J U N E R</b>	POTAGE DE LEGUMINEUSES		CAROTTES RAPEES		SALADE DE PATES	BETTERAVES VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL
	STEAK HACHE DE VEAU	TARTIFLETTE	ROGNONS DE BOEUF	CASSOULET GARNI	POISSON MEUNIERE	ECHINE DE PORC SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE VOLAILLE
	PUREE DE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TORTIS		CAROTTES PERSILLEES	FRITES	RIZ
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CAFE	ECLAIR AU CHOCOLAT
<b>D I N E R</b>	SOUPE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DE LAITUE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON DE LEGUMES
	LASAGNES BOLOGNAISES	OEUFS DURS	CLAFOUTIS	QUENELLES SAUCE AUREORE	CROQUE MONSIEUR	TARTE AU FROMAGE	GALANTINE
	PLATEAU DE FROMAGES	RATATOUILLE	POULET BROCOLIS	BRUNOISE DE LEGUMES	SALADE	SALADE	SALADE VERTE
	COMPOTE	SEMOULE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC	CREME PATISSIERE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT

Préparé par le chef 

Produit Local 

Produit Bio 

Label 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 20 au 26 novembre

	lundi 20 nov.	mardi 21 nov.	mercredi 22 nov.	jeudi 23 nov.	vendredi 24 nov.	samedi 25 nov.	dimanche 26 nov.
<b>D E J U N E R</b>	SALADE AUX DES DE FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE	OEUF MIMOSA	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	MOUSSE DE CANARD
	TRIPES A LA MODE DE CAEN (ECOLE / NUGGET'S VEGE)	<b>FILET DE DINDE SAUCE AU BLEU/CROQUE MONSIEUR (enfants)</b>	PATES A LA	POULE AU POT	FILET DE POISSON	<b>PALETTE A LA DIABLE</b>	<b>BOEUF MODE</b>
	POMMES DE TERRE VAPEUR	<b>PUREE DE LEGUMES/SALADE (ENFANTS)</b>	<b>CARBONARA</b>	<b>LEGUMES DU POT (carottes/pdt)</b>	<b>POEELE DE BROCOLIS</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>CAROTTES</b>
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	POMME AU FOUR ET POMMES (enfants)	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	GRILLE AUX POMMES
<b>D I N E R</b>	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE AU BROCOLIS	BOUILLON DE LEGUMES VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES VERTS	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	VELOUTE DE POTIRON
	GRATIN DE LA MER	<b>ROULE D'ENDIVES</b>	<b>OMELETTE</b>	<b>POMMES DE TERRE FARCIES</b>	<b>RAVIOLIS</b>	<b>JAMBON DE DINDE</b>	<b>TARTE AUX LEGUMES</b>
	<b>POEELE DE LEGUMES</b>	<b>AU JAMBON</b>	<b>SALADE</b>		<b>GRATINES</b>	<b>PUREE DE LEGUMES</b>	<b>SALADE</b>
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	YAOURT AROMATISE	COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT CAFE	COMPOTE POMME POIRE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON

Préparé par le chef

Produit Local

Produit Bio

Label

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 27 novembre au 3 décembre

	lundi 27 nov.	mardi 28 nov.	mercredi 29 nov.	jeudi 30 nov.	vendredi 1 déc.	samedi 2 déc.	dimanche 3 déc.
<b>D E J E U N E R</b>	CHOUCROUTE GARNIE	CREPE  SAUTE DE VOLAILLE AUX EPICES  LEGUMES TAJINE	SALADE D'AGRUMES  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  FRITES	POTAGE  PATES  A LA BOLOGNAISE	MOUSSE DE FOIE  FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE  POMMES DE TERRE VAPEUR	MACEDOINE MAYONNAISE  ECHINE DE PORC A LA MOUTARDE  LENTILLES	TERRINE DE LEGUMES  ROTI DE BOEUF A L'AIL  POMMES RÖSTIES
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	CREME AUX OEUFs	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	CREME SPECULOOS	ANANAS AU SIROP	TARTE-CLAFOUTIS
	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE COURGE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE CAROTTES	VELOUTE D'ASPERGES
<b>D I N E R</b>	COQUILLE DE POISSON	CROQUE MONSIEUR	TARTE AU FROMAGE	OMELETTE PARMENTIERE	CREPE JAMBON FROMAGE	CAROLINE DE VOLAILLE	POIREAUX AU JAMBON
	RIZ	SALADE	SALADE DE MACHE	SALADE	SALADE	SALADE	
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	ENTREMETS CAFE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON

Préparé par le chef 

Produit Local 

Produit Bio 

Label 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# RESIDENCE AUTONOMIE

Semaine du 4 au 10 décembre

	lundi 4 déc.	mardi 5 déc.	mercredi 6 déc.	jeudi 7 déc.	vendredi 8 déc.	samedi 9 déc.	dimanche 10 déc.
<b>D E J E U N E R</b>	CAROTTES RAPEES	POTAGE	RILLETES DE THON	MACEDOINE DE LEGUMES	SAUCISSON ET BEURRE	BETTERAVES VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE
	POTEE AUX CHOUX	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX EPICES (ECOLE / COUSCOUS VEGE)	AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE	HACHIS PARMENTIER	FILET DE COLIN	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	POT AU FEU
	PIZZA (enfants)	<b>SEMOULE / LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>POEELE FORESTIERE</b>	<b>SALADE</b>	<b>PUREE DE LEGUMES</b>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>ET SES LEGUMES</b>
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	YAOURT	COMPOTE	CARRE DE CHOCOLAT ET SA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON
<b>D I N E R</b>	POTAGE SALADE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE BUTTERNUT	CREME DE LEGUMES	POTAGE DE POIREAUX	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE LEGUMES
	<b>POMMES DE TERRE A LA CREME</b>	<b>CROISSANT AU FROMAGE</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>OEUF DUR</b>	<b>JAMBON BLANC</b>	<b>TARTE AUX OIGNONS</b>	<b>RAVIOLIS</b>
	PLATEAU DE FROMAGES	<b>SALADE</b>	<b>AUX DES DE JAMBON</b>	<b>FLORENTINE</b>	<b>PATES AU BEURRE</b>	<b>SALADE</b>	PLATEAU DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	LIEGEOIS CAFE	COMPOTE DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC ET CONFITURE	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	

Préparé par le chef 

Produit Local 

Produit Bio 

Label 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.



# NOM DU SITE

Semaine du 11 au 17 décembre

	lundi 11 déc.	mardi 12 déc.	mercredi 13 déc.	jeudi 14 déc.	vendredi 15 déc.	samedi 16 déc.	dimanche 17 déc.
<b>D E J E U N E R</b>	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	FRIAND	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	TERRINE DE POISSON
	SAUTE DE VOLAILLE	ROTI DE PORC A L'ANCIENNE	SAUTE DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE	ESCALOPE DE DINDE PANEE	MOULES	PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE	ROTI DE VEAU SAUCE CREME
	LEGUMES TAJINE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE	CAROTTES	FRITES	PETITS POIS	POEELE DE LEGUMES
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CAFE	GATEAU AUX NOIX ET CREME ANGLAISE	SALADE DE FRUITS	NAPPE VANILLE	TARTE AUX POMMES
<b>D I N E R</b>	POTAGE DE NAVETS	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE CAROTTES	POTAGE DE LEGUMES	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE POTIRON	POTAGE DE LEGUMES VERTS
	SALADE DE POMMES DE TERRE	TERRINE DE CAMPAGNE	JAMBON BLANC	TARTE AUX POIREAUX	GRATIN DE BROCOLIS	PATES	TARTINE FACON FLAMMEKUECHE
	AUX HARENGS	SALADE	HARICOTS VERTS	SALADE	AU JAMBON	A LA BOLOGNAISE	SALADE
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	CREME DESSERT	LIEGEOIS CHOCOLAT	CREME PRALINE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

Préparé par le chef 

Produit Local 

Produit Bio 

Label 

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.

