

**Menus du 01 Février**  
**Résidence Le Moulin – Castillon du Gard**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
					<p><b>Salade d'endives et pommes</b> M - ASS</p> <p><b>Raclette ou tartiflette</b> L - ASS</p> <p>***</p> <p><b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b> L</p> <p><b>Crêpes variées</b> L - O - G - S - FC - ASS</p>	<p><b>Salade d'endives et pommes</b> M - ASS</p> <p><b>Raclette ou tartiflette</b> L - ASS</p> <p>***</p> <p><b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b> L</p> <p><b>Crêpes variées</b> L - O - G - S - FC - ASS</p>
					<p><b>Velouté d'épinards</b> L - C</p> <p><b>Bouchée champignons béchamel</b> L - G</p> <p><b>Salade verte</b> M - ASS</p> <p><b>Fromage &gt; 150mg calcium</b> L</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Velouté d'épinards</b> L - C</p> <p><b>Bouchée champignons béchamel</b> L - G</p> <p><b>Salade verte</b> M - ASS</p> <p><b>Fromage &gt; 150mg calcium</b> L</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

# Menus du 02 au 08 Février

## Résidence Le Moulin – Castillon du Gard

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de riz niçoise M - ASS - P	Céleri rémoulade ou cœurs de palmiers M - ASS - O - C	Salade de pois chiche au cumin M - ASS	Salade d'endives aux noix M - ASS - FC	Tartine chèvre miel et salade verte M - ASS - G - L	Salade de betteraves aux pommes ASS	Œufs durs et mayonnaise au thon M - ASS - O - P
	Chipolatas S - G - ASS	Bœuf Bourguignon L - G	Sauté de dinde à la Normande ou rôti L - ASS - G - C - M - FC - S - O	Oeuf au plat O - L	Filet de hoki sauce aux capres L - G - P - O - CR - C - ASS	Filet de poulet au cidre ou tartiflette L - ASS - G - C	Paupiette ou rissolette de veau sauce provençale S - G - C - ASS
	Jardinière de légumes L - G	Pâtes au beurre L	Blettes persillées L	Frites L	Gratin de chou-fleur G - L	Riz pilaf C	Poêlée de légumes C
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Pomme cuite L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Fruit de saison L	Tarte au citron L - O - G
	Soupe de poisson, croutons et emmental L - C - P - CR - G	Potage chou, carottes, pommes de terre L - C - ASS	Velouté de poireaux au fromage frais L	Velouté de légumes L - C	Potage de haricots blanc ou légumes ASS - C	Velouté de carottes L - C - ASS	Potage de légumes et croutons C - G
	Quenelles et champignons en gratin G - L - O - ASS - C	Nugget's de poisson G - P - S	Tarte aux champignons O - L - G	Gratin de potiron au chorizo L	Cake aux olives ou clafoutis L - O - G - M - ASS	Chou farci sauce tomate G - S - L	Assiette Anglaise L - M - ASS - G - FC
Soir	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Dessert lacté L	Fruit de saison L	Dessert lacté L	Fruit cuit L	Dessert lacté L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P)  
Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC)  
Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne  
Menu sous réserve de réception des marchandises  
DLC = jour de fabrication = menu du jour

# Menus du 09 au 15 Février

## Résidence Le Moulin – Castillon du Gard

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Samedi		Dimanche		
Midi		Macédoine de légumes vinaigrette	Taboulé	Salade de haricots verts aux oignons	Feuilleté aux fromages	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pommes de terre garnie	Salade verte et dés d'emmental						
		M - ASS	G - ASS	M - ASS	L - O - G	L - M - ASS - G - S	M - ASS	M - ASS - L						
		Paupiette sauce provençale	Filet de poulet à la moutarde	Pennes à la bolognaise	Brochettes de volaille marinées	Filet de colin sauce citron	Echine ou rôti de porc au jus	Couscous						
		S - G - C - ASS	C - G - ASS - M	L - G	S - G - M - ASS	P - L - ASS	C - G	G - C						
		Purée de pommes de terre	Cordiale de légumes	****	Epinards à la crème	Riz créole	Salsifis persillés	****						
		L - ASS	C		L	L								
		Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium						
Soir		L	L	L	L	L	L	L						
		Fruit de saison	Entremet / crème dessert	Dessert lacté	Fruit de saison	Dessert lacté	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits						
			L	L		L		O - L - G						
		Velouté de potiron	Velouté aux brocolis	Bouillon de vermicelles	Velouté de légumes	Potage de pâtes alphabet	Potage à l'oignon	Velouté de céleri						
		L - C - FC	L - C - ASS	G - C	L - C	C - G	L - C - G	L - C						
		Beignets de calamars	Tarte aux poireaux	Omelette aux légumes	Clafoutis de petits pois au basilic	Cœur de céleri roulé au jambon et béchamel	Pois chiche à la marocaine et lardons	Cordon bleu						
		G - P - MO	L - O - G	O - L	O - L	L - C	C - ASS	L - G - S						
Dessert		Salade verte	Salade verte	Salade verte										
		M - ASS	M - ASS	M - ASS										
		Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium						
		L	L	L	L	L	L	L						
		Dessert lacté	Fruit de saison	Fruit cuit	Entremet / crème dessert	Fruit de saison	Entremet / crème dessert	Dessert lacté						
		L			L		L	L						

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P)  
Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC)  
Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne  
Menu sous réserve de réception des marchandises  
DLC = jour de fabrication = menu du jour

# Menus du 16 au 22 Février

## Résidence Le Moulin – Castillon du Gard

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de haricots verts M - ASS	Carottes cuites vinaigrette M - ASS	Salade de riz M - ASS	Champignons sauce fromage blanc L	Pizza L - G	Salade de cœur de palmier M - ASS	Salade composée pamplemousse et avocat M - ASS
	Daube de bœuf ASS - G	Saucisse de Toulouse	Steak haché de veau G	Foie de veau sauce marchand de vin ou rôti de veau L - C - G - ASS	Filet de poisson meunière P - L - ASS - G - O	Croziflette L - O - G	Sauté de dinde aux olives L - ASS
	Pommes de terre à l'étouffée L	Lentilles	Poêlée de champignons	Pâtes au beurre L - G	Fondue de poireaux L - ASS - M	***	Brocolis aux oignons
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Fruit de saison L	Entremet / crème dessert L	Dessert lacté L	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison L	Baba au rhum L - O - G - S - ASS
	Velouté de légumes L - C	Potage de vermicelles G - C	Velouté de carottes L - C - ASS	Velouté d'endives au chèvre L - C	Velouté de brocolis L - C - ASS	Velouté de champignons L - ASS - C	Potage de légumes C
	Tarte au potiron et gruyère L - O - G	Endives au jambon	Feuilleté à la bolognaise O - G	Flan de légumes O - L - G	Steak haché de veau au jus G	Poêlée wok au poulet S - G - ASS - C	Friand aux champignons L - G - O - M - ASS
Soir	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Galettes de pommes de terre G - O	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Dessert lacté L	Fruit cuit	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P)  
 Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC)  
 Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne  
 Menu sous réserve de réception des marchandises  
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

# Menus du 23 au 28 Février

## Résidence Le Moulin – Castillon du Gard

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 1 <sup>er</sup>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade verte aux anchois M - ASS - P	Salade de betteraves M - ASS	<b>MENU BRETON</b> Salade tiède de poireaux et betteraves rôties M - ASS - FC	Salade de pommes de terre M - ASS	Salade de betteraves M - ASS	Salade de lentilles aux échalotes M - ASS	
	Pilons de poulet forestière L - ASS - G - C	Spaghettis à la carbonara L - O - G	Filet de maquereaux braisés au cidre brut P - L - ASS	Sauté de porc aux olives M - ASS	Filet de cabillaud aux agrumes ou Moules MO - L - ASS - G - P	Curry de veau à l'Indienne L - M - ASS	
	Patate douce vapeur L	***	Pommes de terre nouvelles et beurre salé L	Navets rissolés ail et persil L	Riz au beurre citronné L	Carottes en persillade L	
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	
	Dessert lacté L	Fruit cuit L	Breizh crumble L - G	Dessert lacté L	Fruit cuit L	Dessert lacté L	
Soir	Velouté de pois cassé L - ASS - C	Velouté de potimarron L - FC - C	Potage de vermicelles G - C	Velouté d'épinards L - C	Soupe de poisson et croutons L - C - P - CR - G	Velouté de légumes L - C	
	Coeur d'artichauts gratinés au chèvre et herbes de provence L	Œufs durs à la florentine O - L	Poisson pané et citron P - ASS - G	Gratin de coquillettes, jambon et champignons L - O - G	Jambon blanc L	Gnocchis au poulet sauce au bleu L - G	
	Salade verte M - ASS	***	Purée de carottes L	***	Gratin de chou-fleur aux amandes L - G - FC	***	
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	
	Fruit de saison L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Fruit cuit L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	