



# Résidence La Pie Voleuse

La chronique du mois :



La Flammekueche

**DÉJEUNER**

*Avril en nuées, mai en rosée*

<i>lundi 06 avril</i>	<i>mardi 07 avril</i>	<i>mercredi 08 avril</i>	<i>jeudi 09 avril</i>	<i>vendredi 10 avril</i>	<i>samedi 11 avril</i>	<i>dimanche 12 avril</i>
<b>Lundi de Pâques</b>			MADAME ROMAGNOLLI			
PÂTÉ EN CROÛTE	SALADE FROMAGÈRE	CÉLERI RÉMOULADE	RADIS / BEURRE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES À LA CRÈME	MOUSSE DE CANARD / CORNICHON
GIGOT D'AGNEAU	BŒUF BRAISÉ (GÎTE OU MACREUSE)	POULET BASQUAISE	ROSBIF	FILET DE COLIN	RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX	TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
FLAGEOLETS / TOMATE RÔTIE	CAROTTES POIREAUX ET NAVET	RIZ	GRATIN DAUPHINOIS	ÉPINARDS	SEMOULE AU JUS	POMMES VAPEUR
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
NID D'ABELLES	POMME AU FOUR	QUATRE-QUARTS ET CRÈME ANGLAISE	TIRAMISU	FRUITS FRAIS MIXÉS	BANANE AU CHOCOLAT	TARTE AU FLAN

**DÎNER**

<i>St Marcellin</i>	<i>St Jean-Baptiste</i>	<i>Ste Julie</i>	<i>St Gautier</i>	<i>St Fulbert</i>	<i>St Stanislas</i>	<i>St Jules</i>
POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	BOUILLON AUX VERMICELLES (MIXÉ : POTAGE LÉGUMES)	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	BRANDADE DE POISSON	PÂTÉ DE TÊTE	FLAMMEKUECHE	SAUCISSE DE FRANCFORT	ŒUF POCHÉ	PÂTES AUX DÊS DE POULET
SALADE VERTE À L'ÉCHALOTE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	PURÉE	RATATOUILLE	
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
NAPPÉ VANILLE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE PÊCHE	FROMAGE BLANC AU COULIS	ENTREMET AU CARAMEL	SALADE DE FRUITS

FRUITS DE SAISON : ANANAS, BANANE, KIWI, PAMPLEMOUSSE, PAPAYE, POMME, RHUBARBE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service nutrition d'API Restauration IDF SENIORS.



# Résidence La Pie Voleuse

La chronique du mois :

**DÉJEUNER**

*On n'a pas hiverné tant qu'avril n'est pas passé*

La Flammekueche

<i>lundi 13 avril</i>	<i>mardi 14 avril</i>	<i>mercredi 15 avril</i>	<i>jeudi 16 avril</i>	<i>vendredi 17 avril</i>	<i>samedi 18 avril</i>	<i>dimanche 19 avril</i>
CONCOMBRE AU BLEUI	SALADE COLESLAW (CAROTTE / CHOU)	CÉLÉRI RÉMOULADE	Madame PEYTIER DUO DE SAUCISSONS	TOMATES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON	CŒUR DE PALMIER EN SALADE
PETIT SALÉ	CUISSE DE POULET AUX HERBES	BŒUF BOURGUIGNON	RÔTI DE PORC AUX ÉCHALOTES	POISSON DU JOUR	STEAK HACHÉ DE BŒUF AU POIVRE	SAUTÉ DE BŒUF MARENGO
AUX LENTILLES	HARICOTS VERTS	POMMES EN ROBE DES CHAMPS	PETIT POIS ET CAROTTES	RIZ	FRITES	TAGLIATELLES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	CAMEMBERT	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMET VANILLE	ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	GLACE AU CAFÉ	COMPOTE POMME PÊCHE	PRUNEUX À L'ORANGE	PARIS BREST

**DÎNER**

<i>Ste Ida</i>	<i>St Maxime</i>	<i>St Paterne</i>	<i>St Benoît-Joseph</i>	<i>St Anicet</i>	<i>St Parfait</i>	<i>Ste Emma</i>
BOUILLON AUX VERMICELLES (MIXÉ : POTAGE LÉGUMES)	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
BOULETTES DE BŒUF EN SAUCE	OMELETTE BAVEUSE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PÂTES À LA BOLOGNAISE	QUICHE MAISON AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSONS MAISON
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PATES AU BEURRE	AU THON TOMATÉ	-	SALADE MÉLÉE	COURGETTES SAUTÉES	SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

FRUITS DE SAISON : ANANAS, BANANE, KIWI, PAMPLEMOUSSE, PAPAYE, POMME, RHUBARBE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service nutrition d'API Restauration IDF SENIORS.



# Résidence La Pie Voleuse

La chronique du mois :

La Flammekueche



Animation Italie

DÉJEUNER

Commission menus

Lune d'avril nouvelle, ne passe pas sans gel

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril	samedi 25 avril	dimanche 26 avril
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE TOMATE / MOZZARELLA	MADAME PARFUS	BETTERAVES AUX POMMES	CHOU ROUGE AUX RAISINS	RILLETTE DE PORC
COLOMBO DE VOLAILLE	TRIPLE À LA MODE DE CAEN	PIZZA GARNIE DU CHEF	SALADE DE CRUIDITÉS	MOULES	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU BLEU	RÔTI DE BŒUF AU POIVRE
PÂTES	POMME VAPEURS	-	FOIE DE VEAU	FRITES	GRATIN DE COQUILLETES	POMMES RISSOLÉES / HARICOTS BEURRE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PURÉE	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMET PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	GRUYÈRE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	TARTE AU CITRON
			SALADE DE FRUITS			

DÎNER

Ste Odette	St Anselme	St Alexandre	St Georges	St Fidèle	St Marc	Ste Alida
POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	BOUILLON AUX VERMICELLES (MIXÉ : POTAGE LÉGUMES)	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
PÂTÉ EN CROUTE	QUICHE AU FROMAGE	LASAGNES	CHOU FARCI	ENDIVE AU JAMBON MAISON	QUINELLES DE VOLAILLE	FEUILLETÉ À LA VIANDE
SALADE D'HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	SALADE		SAUCE BÉCHAMEL GRATINÉE	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE DE SAISON
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
POMME AU FOUR	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	NAPPÉ CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-FRAISE

FRUITS DE SAISON : ANANAS, BANANE, KIWI, PAMPLEMOUSSE, PAPAYE, POMME, RHUBARBE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service nutrition d'API Restauration IDF SENIORS.



# Résidence La Pie Voleuse

La chronique du mois :

La Flammekueche

**DÉJEUNER**

Avril et mai, de l'année, font seuls la destinée



lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai	samedi 02 mai	dimanche 03 mai
TABOULÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE	TOMATES À L'ÉCHALOTE	MADAME VAUCHEZ TERRINE DE LÉGUMES / SALADE	Fête du travail CAROTTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA CRÈME	SURIMI / MAYONNAISE
ÉCHINE DE PORC AU CIDRE	BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES	POULET RÔTI AUX HERBES	STEAK HACHÉ	AILES DE RAIE SAUCE BEURRE BLANC AUX CÂPRES	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	BLANQUETTE DE VEAU
BROCOLIS	(PURÉE DE PDT / POMME FRUIT)	HARICOTS SECS	FRITES	RIZ / HARICOTS BEURRE	PURÉE DE CAROTTES MAISON	RIZ
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	CAMEMBERT	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
SALADE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME PÂTISSIÈRE AUX FRUITS CONFITS	POIRE SAUCE CHOCOLAT	GÂTEAU AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	COUPE GLACÉE PÊCHE MELBA	ILE FLOTTANTE	TARTE AU CHOCOLAT

**DÎNER**

Ste Zita	Ste Valérie	Ste Catherine	St Robert	Fête du travail	St Boris	St Philippe
POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	BOUILLON AUX VERMICELLES (MIXÉ : POTAGE LÉGUMES)	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
PÂTES AU SAUMON MAISON	OMELETTE AUX FINES HERBES	PIZZA AUX DÈS DE JAMBON	QUICHE CHÈVRE - POIREAUX MAISON	CROQUE MONSIEUR	FLAN DE LÉGUMES À LA TOMATE	ASSIETTE DE JAMBON DE PARIS
-	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SALADE DE MÂCHE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	-	SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME DESSERT AU CAFÉ	COMPOTE TOUS FRUITS	SALADE DE FRUITS	ENTREMET PISTACHE	COMPOTE POMME-BANANE	PRUNEUX AU THÉ	FRUIT DE SAISON

FRUITS DE SAISON : ANANAS, BANANE, KIWI, PAMPLEMOUSSE, PAPAYE, POMME, RHUBARBE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant et du service nutrition d'API Restauration IDF SENIORS.