



Maison de retraite de Saint Germain la ville

Semaine du 27 octobre au 02 novembre 2025

							Apéritif
	lundi 27 oct.	mardi 28 oct.	mercredi 29 oct.	jeudi 30 oct.	vendredi 31 oct.	samedi 1 nov.	dimanche 2 nov.
D E J E U N E R	COLESLAW D'HIVER (CHOU ROUGE, CÉLERI) VINAIGRETTE	SALADE DE PÉPINETTES	FEUILLETÉ HOT-DOG	SALADE D'ICEBERG ET BETTERAVES	ARTICHAUT EN VINAIGRETTE	MENU DU JOUR	ROSETTE & CORNICHONS
	PETIT SALÉ	FILET DE POULET À LA SAUGE ET AU CITRON	COLIN FAÇON MEUNIÈRE	PALERON BRAISE SAUCE ÉCHALOTE	PÂTES AU SAUMON & AUX POIREAUX		BLANQUETTE DE VEAU
	AUX LENTILLES ET CAROTTES	CHOUX-FLEURS	HARICOTS VERTS	JEUNES CAROTTES			RIZ
							LÉGUMES BLANQUETTE
	PLATEAU DE FROMAGES						
	OREILLON D'ABRICOTS ET SON COULIS	PANNA COTTA	COUPELLE DE FRUITS DE SAISON	CHEESECAKE	SMOOTHIE DE FRUITS		PARIS-BREST
D I N E R	SOUPE DE NAVETS	VELOUTÉ DE CRESSON	POTAGE AU FENOUIL	VELOUTÉ DE POIS GOURMAND	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE PATATE DOUCE	CREME DE PETIT POIS
	BROCHETTE DE POISSON PANÉ	TARTE AUX POIREAUX DÉS DE BREBIS	SALADE DE POMMES TERRE AU MUSEAU	POÊLÉE FERMIÈRE	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BRUNE	CROQUE À LA BÉCHAMEL
	RIZ BASMATI	SALADE VERTE		(haricots beurres, champignons & émincé de volaille)	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE & LÉGUMES COUSCOUS	SALADE DE MACHE
	PLATEAU DE FROMAGES						
		LIÉGEOIS CAFÉ	SALADE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	MOUSSE LACTÉE	ILE FLOTTANTE	COUPELLE DE FRUITS DE SAISON

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51100 REIMS





Maison de retraite de Saint Germain la ville

Semaine du 03 au 09 novembre 2025

							Apéritif	
lundi 3 nov.		mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.	samedi 8 nov.	dimanche 9 nov.	
D E J E U N E R	BETTERAVES ROUGES	OEUF MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	POIREAUX VINAIGRETTE	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS	
	FILET DE CABILLAUD SAUCE AURORE	POULE AU POT	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	SALADE AU LARD	MOULES MARINIÈRE	NORMANDIN DE VEAU	RÔTI DE BOEUF SAUCE BEARNAISE	
	TORTIS	RIZ	POMMES DE TERRE AUX PETITS LÉGUMES		FRITES	PETITS POIS	GRATIN DAUPHINOIS & CAROTTES	
		LÉGUMES DU POT						
	PLATEAU DE FROMAGES							
	SALADE DE FRUITS	FLAN NAPPÉ CAREMEL	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	RAISINS	FAISSELLE	COMPOTE	FÔRET NOIRE	
D I N E R	SOUPE DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHOUX- FLEURS	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CRESSON	POTAGE AU BROCOLIS	
	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON AU FROMAGE A RACLETTE	ENDIVES AU JAMBON	FILET DE POISSON À LA BORDELAISE	POULET SAUCE CHASSEUR	BOULETTE D'AGNEAU À L'ORIENTAL	QUICHE AUX BLETTES ET CHÈVRE	CHIPOLATAS	
			HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PÂTES ET BRUNOISE DE LÉGUMES	BUTTERNUT RÔTI	SALADE VERTE	PÂTES	
	PLATEAU DE FROMAGES							
		MOUSSE AU CHOCOLAT	COUPELLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	LIEGEOIS AU CAFÉ	COUPE D'ANANAS À LA CHANTILLY	YAOURT BIO	CRÈME AUX OEUFS

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51100 REIMS





Maison de retraite de Saint Germain la ville

Semaine du 10 au 16 novembre 2025

L'Armistice du 11 novembre

Apéritif

	lundi 10 nov.	mardi 11 nov.	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	vendredi 14 nov.	samedi 15 nov.	dimanche 16 nov.
D E J E U N E R	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	MENU DU JOUR	RADIS BEURRE	MUFFINS SALÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	TERRINE FORESTIÈRE & CORNICHONS
	ESCALOPE DE DINDE FAÇON MILANAISE		SAUCISSE DE MONTBÉLIARD	POULET SAUTÉ	LIEU SAUCE OSEILLE	STEAK HACHÉ	MIJOTÉ DE PORC
	POMMES DE TERRE VAPEUR		LENTILLES	AU BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX	PÂTES	POMMES DE TERRE
	EPINARDS		CAROTTES FONDANTE		RIZ		CHOU BRAISÉ
	PLATEAU DE FROMAGES						
	FROMAGE FRAIS AU COULIS		MOELLEUX AU CITRON	COUPE DE CLÉMENTINE & KIWI	YAOURT À LA GREC	POMMES AU FOUR ET BRISURES DE SPECULOOS	TARTE AUX FRUITS ROUGES
D I N E R	CREME DE BETTERAVES	SOUPE DE POIS CASSÉ	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	CREME DUBARRY	VELOUTÉ DE CELERI	VELOUTÉ DE FÈVES
	OMELETTE AU FROMAGE	CABILLAUD À LA CRÈME DE CITRON	CANNELLONIS GRATINÉS	FLAMMENKUECHE	JAMBON GRILLÉ	OMELETTE AUX FINES HERBES	PARMENTIER DE POULET AU POTIMARRON
	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CELERI RAVE		SALADE VERTE	PURÉE	RATATOUILLE D'AUTOMNE ET POMMES DE TERRE	
	PLATEAU DE FROMAGES						
	NOVLY À LA VANILLE	FROMAGE BLANC FAÇON STRACCIATELLA	COUPELLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT GOURMAND	POT DE CREME CARAMEL BEURRE SALÉ	PETITS SUISSES AUX FRUITS	COUPELLE DE FRUITS DE SAISON

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : 20 rue du Capitaine Georges Madon 51100 REIMS

