

### Participants à la commission de restauration

**Harmonie :** Mme CAMUS Virginie, Cadre de Santé

**Les Heures Claires :** Mme LEFEBVRE Jacqueline, Mme DESCHREVEL Suzanne, *résidentes*. Mme BRONSART Marine, *animatrice*.

**Arthur Musmeaux :** Mme BERTHE Jacqueline, Mme STOOPS Madeleine, Mme KACZMAREK, M. PHILIPPE Dominique, *résidents*. Mme NISON Stéphanie, *animatrice*.

**Les Godenettes :** Mme DENIS Solange, M. CHERUBIN Jean-Michel, Mme SILVAIN Michelle, *résidents*. Mme ELIE Delphine, *animatrice*.

### Remarques sur les menus précédents et suggestion pour les menus à venir

Résidence « Les Heures Claires » « Harmonie »	La salade ne parait pas fraîche et les feuilles sont trop grandes Sur un repas du dimanche la viande n'était pas cuite et les légumes durs. La semoule n'était pas cuite un samedi.
Résidence « Les Godenettes »	Les menus n'ont pas été respectés. Le jambon coupé hier était trop épais. Pas de vinaigrette avec la salade Ne plus mettre de la purée d'épinards, ça ne plait pas.
Résidence « Arthur Musmeaux »	Il n'y a plus d'escalope en menu de substitution, est-ce normal ? Trop de sang dans l'entrecôte de ce midi. La brandade de morue n'est pas appréciée. Mettre plus de salade Les concombres avec crevettes n'ont pas été appréciés.

### Suggestions de repas

Hamburger frites

### Suggestions de repas pour le dimanche

Poule au pot, vol au vent

Peggy FREUZE



# MENU GODENETTES

Du lundi 30 Septembre au 6 Octobre 2024

	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 30 septembre</b> <b>Saint Jérôme</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Chou rouge aux pommes et lard fumé/pomme de terre vapeur Saint Paulin Clafoutis cerise Semaine bleue : repas polonais	Fruit de saison	Potage crécy Tartiflette Crème brûlée
<b>Mardi 1<sup>er</sup> Octobre</b> <b>Sainte Thérèse de l'E.Jésus</b>	Salade de betteraves Bœuf carottes, Pommes de terre vapeur Saint Nectaire Compote de pommes	Madeleine	Potage dubarry Quiche Lorraine, Salade Yaourt aux fruits
<b>Mercredi 2 Octobre</b> <b>Saint Léger</b>	Lasagnes, Salade de mâches Brie Tartelette aux fruits	Cocktail de fruits	Potage Andalou Chou-fleur au gratin Flan vanille
<b>Jeudi 3 Octobre</b> <b>Saint Gérard</b>	Salade d'accueil Entrecôte, Frites, Salade Chèvre Café Liégeois	Quatre-quart crème anglaise	Velouté de courgettes vache qui rit Filet de maquereaux, Salade de pommes de terre Compote de poires
<b>Vendredi 4 Octobre</b> <b>Saint Fr d'Assise</b>	Paëlla Chaurce Fromage blanc spéculoos Semaine bleue : repas asiatique	Mousse framboise	Potage de laitue Pizza Margarita Crumble ananas
<b>Samedi 5 Octobre</b> <b>Sainte Fleur</b>	Carottes râpées salade Paupiette de veau, Purée, Petits pois carottes Camembert Mousse nougat	Panacotta chocolat	Velouté d'endives Crêpe confiture, sucre et pâte à tartiner Yaourt nature
<b>Dimanche 6 Octobre</b> <b>Saint Bruno</b>	Coquille gratinée de poisson Coq au vin/pomme grenaille/endive braisée Roquefort Tarte à la crème	Assortiment de biscuits	Velouté aux champignons Plateau de fromages Compote tous fruits

**Menus à la carte :**

Menu N°1 : Jambon

Menu N°2 : Escalope de dinde à la crème et aux champignons

Menu N°3 : Poisson pané, légumes

Menu N°4 : Steak haché

*Si vous souhaitez modifier l'accompagnement du jour, préciser à côté du menu choisi « purée » ou « coquillettes »*

# MENU GODENETTES

## Du lundi 7 au 13 Octobre 2024

	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 7 Octobre Saint Serge</b>	Céleri rémoulade Ragout de mouton/navet/haricot blancs Mimolette Sabayon ananas	Biscuits	Potage au céleri Tartine du chef, Salade Banane
<b>Mardi 8 Octobre Sainte Pélagie</b>	Friand au fromage Tripes à la mode de Caen, Frites Bleu d'Auvergne Salade de fruits	Compote	Potage aux poireaux Brioche chocolat chaud Yaourt aux fruits mixés
<b>Mercredi 9 Octobre Saint Denis</b>	Cassoulet, Pommes vapeur Camembert Mousse au citron	Beignet aux pommes	Soupe à l'oignon Gratin de pâte au jambon Crème dessert vanille
<b>Jeudi 10 Octobre Saint Ghislain</b>	Salade de tomates mozzarella Carbonade Flamande, Purée de pommes de terre Maroilles Gâteaux à la bière ambrée	Kiwi	Potage crémeuse Pain perdu Flan à la pistache
<b>Vendredi 11 Octobre Saint Firmin</b>	Velouté aux champignons Filet de colin à l'espagnol, Pâtes aux petits légumes Brie Fromage blanc	Flan nappé caramel	Soupe minestrone Saucisse compote/ pomme de terre vapeur Fruit de saison
<b>Samedi 12 Octobre Saint Wilfried</b>	Œuf mimosa Chou farci, Riz, ratatouille Gouda Flan au chocolat	Gâteau semoule	Potage cerfeuil Pizza au fromage, Salade Salade de fruits
<b>Dimanche 13 Octobre Saint Géraud</b>	Velouté d'asperge (avec morceau) Rôti de bœuf sauce poivre/chou de Bruxelles/ pomme de terre reconstituée Cantal Millefeuille	Mousse passion	Bouillon de volaille tapioca Pâté de campagne, Pomme de terre à la pelur Yaourt aux fruits

**Menus à la carte :**

Menu N°1 : Jambon

Menu N°2 : Escalope de dinde à la crème et aux champignons

Menu N°3 : Poisson pané, légumes

Menu N°4 : Steak haché

*Si vous souhaitez modifier l'accompagnement du jour, préciser à côté du menu choisi « purée » ou « coquillettes »*

# MENU GODENETTES

## Du lundi 14 au 20 Octobre 2024

	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 14 Octobre Saint Juste</b>	Coleslaw Petit salé, lentilles cuisinées, Pommes de terre vapeur Chaource Fromage blanc au miel	Sorbet au citron	Velouté de tomate / vermicelle Croque-monsieur à la béchamel Yaourt aux fruits
<b>Mardi 15 Octobre Sainte Thérèse d'Avila</b>	Terrine de pâté Bavette d'Aloyau, Frites, Salade Chaussée aux moines Fruits de saison	Poire	Velouté de butternut Club sandwich, Salade Compote de pommes
<b>Mercredi 16 Octobre Sainte Edwige</b>	Couscous poulet merguez Saint-Paulin Coupe Liégeois glacée	Assortiment de biscuits	Potage cultivateur Repas crêpes Petit suisse sucré
<b>Jeudi 17 Octobre Saint Baudouin</b>	Sardine à l'huile Tartiflette/ laitue Mimolette Tiramisu	Panacotta et coulis de fruit	Velouté aux champignons Plateau de fromages Crème dessert
<b>Vendredi 18 Octobre Saint Luc</b>	Soupe au chou et lard fumé Effilé meunière sauce aux agrumes, Purée, Flan de courgettes ou légumes Morbier Pomme au four	Salade de fruits	Potage aux pois cassés Quiche lorraine, Salade Fromage blanc
<b>Samedi 19 Octobre Saint René</b>	Œuf mayonnaise Sauté de volaille sauce chorizo, Pommes de terre sautées à l'huile, Salsifis Brie Pudding	Compote de pêches	Velouté de carottes Crêpes farcies jambon/fromage, Crudités Clémentine
<b>Dimanche 20 Octobre Sainte Adeline</b>	Toast (pain de mie) au saumon fumé Gigot d'agneau/croquette/flageolets Comté Moka	Glace	Potage parmentier Rollmops, Pommes de terre à la pelure Yaourt

**Menus à la carte :**

Menu N°1 : Jambon

Menu N°2 : Escalope de dinde à la crème et aux champignons

Menu N°3 : Poisson pané, légumes

Menu N°4 : Steak haché

*Si vous souhaitez modifier l'accompagnement du jour, préciser à côté du menu choisi « purée » ou « coquillettes »*

# MENU GODENETTES

## Du lundi 21 au 27 Octobre 2024

	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 21 Octobre Sainte Céline</b>	Taboulé Sauté de bœuf bourguignon, Frites Maroilles Brownies crème anglaise	Moelleux chocolat	Velouté de chou-fleur au pesto Wrap au thon, Salade Crème caramel beurre salé
<b>Mardi 22 Octobre Sainte Elodie</b>	Mini tartelette lorraine Pâte à la carbonara Chaource Fromage blanc au miel	Banane	Velouté de légumes Assiette anglaise (jambon/rosette/pâté)/pomme de terre au four crème fines herbes Yaourt aromatisé
<b>Mercredi 23 Octobre Saint Jean de Capistran</b>	Choucroute Bleu Crème dessert au café	Mousse au citron	Velouté de potimarron Gratin de pâtes, Allumettes de jambon Mirabelles dénoyautées
<b>Jeudi 24 Octobre Saint Florentin</b>	Sardine, Salade Cuisse de poulet rôtie, Pommes de terre grenailles, fondue de poireau Gouda Mousse au chocolat blanc	Panacotta et coulis de fruits	Velouté de tomates Quiche chèvre/épinards Fruit de saison
<b>Vendredi 25 Octobre Saint Crépin</b>	Carottes râpées Hachis parmentier de poisson/ salade d'endive Camembert Cocktail de fruits exotique	Assortiment de biscuits	Soupe lentilles corail Pizza au chorizo Yaourt à la grecque fraise
<b>Samedi 26 Octobre Saint Dimitri</b>	Salade haricot rouge/maïs Endive à la flamande/pomme de terre vapeur Chèvre Gâteau de riz	Yaourt nature	Crème freneuse Brioche chocolat chaud Mousse à la noix de coco
<b>Dimanche 27 Octobre Sainte Emeline</b>	Bouillon aux perles du Japon Pot-au-feu sauce piquante Port Salut Profiteroles à la vanille sauce chocolat	Gaufre Liégeoise	Soupe à l'ail et ses croûtons Terrine de lapin, Salade Compote multifruits

**Menus à la carte :**

Menu N°1 : Jambon

Menu N°2 : Escalope de dinde à la crème et aux champignons

Menu N°3 : Poisson pané, légumes

Menu N°4 : Steak haché

*Si vous souhaitez modifier l'accompagnement du jour, préciser à côté du menu choisi « purée » ou « coquillettes »*