

# EHPAD Les Jardins du Lac

Menus du 28 juillet au 03 août 2025



	Repas Midi	Repas Soir
<b>Lundi</b> 28-juil	Artichaud julienne en salade Escalope viennoise Petits pois Livarot AOP / Fruit	Potage Quenelle nature sauce béchamel olives - Haricots verts persillés Fromage / Compote
<b>Mardi</b> 29-juil	Cèleris rémoulade Saucisse de Toulouse Pomme de terre au beurre Cantal AOP / Pruneaux	Potage Tarte aux oignons/ Salade de tomates Brie / Gâteaux de semoule
<b>Mercredi</b> 30-juil	Salade verte Sauté de veau provençal Riz pilaf Yaourt nature / Fruit	Potage Clafoutis de légumes Fromage / Mousse au citron
<b>Jeudi</b> 31-juil	Pomelos Volaille au thym Poêlée de légumes St Marcellin / Liégeois café	Potage Hachis parmentier végétal Fromage / Abricots en sirop
<b>Vendredi</b> 01-août	Betteraves à la vinaigrette Colin sauce curry Pâtes au beurre Bûche de chèvre/pomme cuite gelée groseille	Potage Roulé aux fromages Champignon à la grecque Petite suisse aux fruits / Compote
<b>Samedi</b> 02-août	Taboulé Bœuf braisé Charolais Duo de carottes Camembert / Mousse chocolat	Potage Pizza de saison Salade de choux-fleurs Fromage blanc bio / Fruit
<b>Dimanche</b> 03-août	Pâté croûte Brochette de poisson sauce crevettes Ratatouille Bleu de Gex de la Combe du Val/Pâtisserie maison	Potage Gratin de courgettes Tomates provençales Fromage / Cocktail de fruits

Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident