



EHPAD Le Tounant des saisons

Menus du 3 novembre au 9 novembre 2025

	Repas Midi	Repas Soir
Lundi 03-nov	Salade de perles Sauté de porc en sauce Purée de patate douce Fromage / Fruit	Potage Crêpes aux champignons Haricots verts persillés Fromage / Liégeois au café
Mardi 04-nov	Artichaut julienne vinaigrette Merlu à la sauce crustacés Courgettes persillés Petit-suisse aux fruits / Fruit	Potage Quiche Lorraine Carottes râpées Fromage / Compote
Mercredi 05-nov	Pomelos Filets de volaille sauce au curry Riz pilaf Fromage / Crème à la vanille	Potage Omelette Piperade Fromage/ pomme cuite gelée de groseille
Jeudi 06-nov	Poireaux à la vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes au beurre Fromage / Pâtisserie	Potage Roulés au fromage Poêlée de légumes Fromage blanc / Compote
Vendredi 07-nov	Champignon à la grecque Filet de Lieu persillés Petits pois Fromage / Pêche au sirop	Soupe à l'oignon/croûtons/gruyère Parmentière aux cervelas Yaourt velouté / Fruit
Samedi 08-nov	Céleri rémoulade Saucisson cuit sauce au vin Croquets Fromage / Fruit	Potage Jambon blanc Salade d'endives, bleu et pommes Fromage/Crème de pain d'épices
Dimanche 09-nov	Salade verte Hachis parmentier Fromage / Pâtisserie	Potage Gratin de butternut Fromage / Fruit

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