

Menus semaine du 19 au 25 Janvier 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 19-janv.	Carottes râpées Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Morbier / Fruit	Potage Quenelle de brochet sauce financière, Haricots persillés au beurre Fromage mou / Crème dessert chocolat
Mardi 20-janv.	Terrine de légumes Rôti de dinde au jus Ratatouille Buche du Pilat / Gâteau de semoule	Potage Tarte au fromage Brocolis en salade Fromage mou / Pruneaux
Mercredi 21-janv.	Salade verte Lasagne de légumes Tome / Cocktail de fruits	Potage Bouchée de fruits de mer Petit suisse / Mousse de marrons
Jeudi 22-janv.	Betterave Pot au feu Bûche de chèvre / Fruit	Potage Pâtes à la sauce tomate Fromage râpé Fromage mou / Ile flottante
Vendredi 23-janv.	Macédoine de légumes Pavé de saumon Fondue de poireaux Cantal / Crème de biscuit	Velouté de butternut Saucisson brioché Sauce au vin Fromage mou / Abricots au sirop
Samedi 24-janv.	Pâté de tête Sauté d'agneau Flageolet Fromage blanc BIO / Compote	Potage Flan de légumes Comté / Mousse au café
Dimanche 25-janv.	Salade verte Tartiflette Yaourt fruité / Pâtisserie	Potage Gratin de courgettes Fromage mou / Fruit

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

Menus semaine du 19 au 25 Janvier 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 19-janv.	Carottes râpées Boudin (sans peau et sans pommes) Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Quenelle nature Haricots verts Fromage mou / Crème dessert chocolat
Mardi 20-janv.	Terrine de légumes Sauté de dinde Purée de chou-fleur Fromage mou / Gâteau de semoule	Potage Sauté de veau Brocolis Fromage mou / Pruneaux mixés
Mercredi 21-janv.	Entrée aux trois légumes, vinaigrette Sauté de porc Label rouge Purée de petits pois Fromage mou / Crème de fruits	Potage Poisson Purée de carottes Petit Suisse / Mousse de marrons
Jeudi 22-janv.	Haricots verts à la vinaigrette Sauté de bœuf Charolais Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Mixé de semoule à la bolognaise Fromage mou / Ile flottante
Vendredi 23-janv.	Céleri rémoulade Pavé de saumon Purée de courgettes Cantal / Crème de biscuit	Velouté de butternut Epinards à la crème et aux œufs Fromage mou / Crème pralinée
Samedi 24-janv.	Tomates à la vinaigrette Sauté d'agneau Brocolis Fromage blanc BIO / Compote	Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au café
Dimanche 25-janv.	Terrine de légumes Sauté de porc Label rouge Purée de petits pois Yaourt fruité / Pâtisserie	Potage Poisson Purée de courgettes Fromage mou / Mousse au citron

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