







Menus semaine du 26 Janvier au 1er Février 2026

REPAS NORMAUX		
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 26-janv.	Salade de perlées Sauté de porc en sauce Label rouge Purée de patates douces Morbier Combe du Val / Fruit	 Potage Crêpes aux champignons Haricots verts persillés Fromage mou / Liegeois au café
Mardi 27-janv.	Julienne d'artichaut vinaigrette Filet de loup persillé Petits pois à la française Petit Suisse aux fruits / Fruit	Potage Quiche lorraine Carottes râpées Fromage mou / Compote
Mercredi 28-janv.	Pomelos Filet de volaille, sauce curry Piz pilaf Bleu Combe du Val / Crème vanille	 Potage Omelette piperade Fromage / Pomme cuite gelée de groseilles
Jeudi 29-janv.	Poireaux à la vinaigrette Langue de bœuf, sauce piquante Pâtes au beurre Saint Paulin / Pâtisserie	 Potage Rouleau au fromage Poêlée de légumes Fromage blanc BIO / Compote
Vendredi 30-janv.	Champignons à la grecque Merlu, sauce crustacés Courgettes persillées St Nectaire / Pêches au sirop	Soupe à l'oignon, croutons et Gruyère Parmentière au Cervelas Yaourt velouté / Fruit
Samedi 31-janv.	Céleri rémoulade Saucisson cuit, sauce au vin Crozets Tomme Combe du Val / Fruit	Potage Jambon blanc Salade d'endives, bleu et pommes de terre Fromage mou / Crème pain d'épice
Dimanche 1-févr.	Salade verte Hachi parmentier St Marcellin / Pâtisserie	Potage Boulette de Sarrasin, sauce curry Gratin de butternut Fromage mou / Fruit

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

Menus semaine du 26 Janvier au 1er Février 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 26-janv.	Tomates à la vinaigrette Sauté de porc Label rouge Purée de patates douces Fromage mou / Compote	Potage Sauté de veau aux trois légumes Fromage mou / Liegeois au café
Mardi 27-janv.	Carottes à la vinaigrette Filet de loup persillé Petits pois à la française Petit Suisse aux fruits / Fruit	 Potage Veloutine de tarte au fromage Fromage mou / Compote
Mercredi 28-janv.	Pomelos Sauté de dinde Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème vanille	 Potage Quenelle nature Champignons Fromage mou / Crème de fruits
Jeudi 29-janv.	Entrée aux trois légumes Bœuf Purée de haricots verts Fromage mou / Mousse aux marrons	Potage Sauté de dinde aux trois légumes Fromage blanc BIO / Compote
Vendredi 30-janv.	Carottes à la vinaigrette Merlu, sauce crustacés Courgettes persillées Fromage mou / Mousse au citron	Potage Sauté de veau Haricots verts Yaourt velouté / Crème aux œufs
Samedi 31-janv.	Céleri rémoulade Sauté de porc Label rouge Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème à la pistache	 Potage Samoule à la tomate Fromage mou / Crème pain d'épice
Dimanche 1-févr.	Artichaut à la vinaigrette Sauté de bœuf Ratatouille Fromage blanc / Crème brûlée	Potage Poisson Purée de potiron Fromage mou / Compote

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