









**Menus semaine du 16 au 22 février 2026**

	<b>REPAS NORMAUX</b>	
	<b>Repas du midi</b>	<b>Repas du soir</b>
<b>Lundi</b> <b>16-févr.</b>	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
<b>Mardi</b> <b>17-févr.</b>	Terrine de légumes Rôti de dinde au jus Ratatouille Buche du Pilat / Bugnes	 Potage Tarte au fromage Brocolis en salade Fromage mou / Pruneaux
<b>Mercredi</b> <b>18-févr.</b>	 Salade verte Lasagne de légumes Tomme de la Combe du Val/Cocktail de fruits	Potage Bouchée de fruits de mer Petit suisse / Mousse de marrons
<b>Jeudi</b> <b>19-févr.</b>	Betterave Pot au feu Bûche de chèvre / Fruit	 Potage Pâtes à la sauce tomate Fromage râpé Fromage mou / Ile flottante
<b>Vendredi</b> <b>20-févr.</b>	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
<b>Samedi</b> <b>21-févr.</b>	Pâté de tête Sauté d'agneau Flageolet Fromage blanc BIO / Compote	 Potage Flan de légumes Comté de la Combe du Val + Camembert/Mousse au café
<b>Dimanche</b> <b>22-févr.</b>	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 16 au 22 février 2026**

	<b>REPAS MIXES</b>	
	<b>Repas du midi</b>	<b>Repas du soir</b>
<b>Lundi</b>  <b>16-févr.</b>	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
<b>Mardi</b>  <b>17-févr.</b>	Terrine de légumes Sauté de dinde Purée de chou-fleur Fromage mou / Bugnes	Potage Sauté de veau Brocolis Fromage mou / Pruneaux mixés
<b>Mercredi</b>  <b>18-févr.</b>	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
<b>Jeudi</b>  <b>19-févr.</b>	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
<b>Vendredi</b>  <b>20-févr.</b>	Céleri rémoulade Pavé de saumon Purée de courgettes Fromage mou / Crème de biscuit	 Velouté de butternut Epinards à la crème et aux œufs Fromage mou / Crème pralinée
<b>Samedi</b>  <b>21-févr.</b>	Tomates à la vinaigrette Sauté d'agneau Brocolis Fromage blanc BIO / Compote	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au café
<b>Dimanche</b>  <b>22-févr.</b>	Choux-fleurs à la vinaigrette Sauté de porc Label rouge Purée de petits pois Yaourt fruité / Crème vanille	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*