









Menus semaine du 2 au 8 Mars 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 2-mars	Betteraves à la vinaigrette Gâteau de foie Pâtes au beurre Comté Combe du val / Mousse au café	Potage Riz cantonais Fromage mou / Fruit
Mardi 3-mars	Carottes râpées Joue de porc Chou fleur persillé Morbier Combe du Val / Patisserie	 Potage Tarte aux légumes Salade verte Yaourt fruité BIO / Liegeois au chocolat
Mercredi 4-mars	Salade de museau Poulet au jus Ratatouille Camembert / Fruit Acapulco	 Potage Pomme de terre fromagère Yaourt nature / Compote
Jeudi 5-mars	Salade de riz et crevettes Cuisse de lapin au jus Trio de légumes Petit suisse aromatisé / Crème de biscuit	Potage Bouchée à la reine Brie / Fruits au sirop
Vendredi 6-mars	Salade coleslaw Poisson pané au citron Brocolis Tomme de la Combe du Val / Fruit	 Potage Feuilleté au chèvre Salade verte Fromage mou / Pruneaux
Samedi 7-mars	Œufs durs à la mayonnaise Bœuf bourguignon Charolais Gratin dauphinois Cantal / Fruit	 Potage Tortellini BIO Fromage mou / Mousse au café
Dimanche 8-mars	Terrine de légumes Choucroute Fromage blanc / Pâtisserie	 Potage Pizza de saison Salade verte Fromage mou / Fruit

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

Menus semaine du 2 au 8 Mars 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 2-mars	Tomates à la vinaigrette Gâteau de foie Purée de courgettes Fromage mou / Mousse au café	 Potage Epinards à la crème et aux œufs Fromage mou / Compote
Mardi 3-mars	Carottes râpées Joue de porc Chou fleur persillé Fromage blanc / Flan	 Potage Flan de légumes Yaourt fruité BIO / Liegeois au chocolat
Mercredi 4-mars	Artichaut à la vinaigrette Sauté de dinde Ratatouille Fromage mou / Crème à la pistache	Potage Bœuf et purée de pommes de terre Yaourt nature / Compote
Jeudi 5-mars	Céleri rémoulade Sauté de lapin Epinard à la béchamel Petit suisse aromatisé / Crème de biscuit	Potage Sauté de veau Courgettes Fromage mou / Compote
Vendredi 6-mars	Entrée aux trois légumes Poisson Purée de brocolis Fromage blanc / Compote	 Potage Quenelle nature Haricots verts Fromage mou / Pruneaux mixés
Samedi 7-mars	Courgettes Bœuf bourguignon Charolais Purée de carottes Fromage mou / Crème dessert	Potage Sauté de dinde Brocolis Fromage mou / Mousse au café
Dimanche 8-mars	Terrine de légumes Sauté de porc Label rouge Purée de pommes de terre Fromage blanc / Mousse au citron	Potage Poisson Haricots verts Fromage mou / Compote

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