




Menus semaine du 23 Février au 1er Mars 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 23-févr.	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 24-févr.	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 25-févr.	Pomelos Filet de volaille, sauce curry Piz pilaf Bleu Combe du Val / Crème vanille	 Potage Omelette piperade Fromage / Pomme cuite gelée de groseilles
Judi 26-févr.	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 27-févr.	Champignons à la grecque Merlu, sauce crustacés Courgettes persillées Saint Nectaire / Pêches au sirop	Soupe à l'oignon, croutons et Gruyère Parmentière au Cervelas Yaourt velouté / Fruit
Samedi 28-févr.	Céleri rémoulade Saucisson cuit, sauce au vin Croquets Tomme Combe du Val / Fruit	Potage Jambon blanc Salade d'endives, bleu et pommes de terre Fromage mou / Crème pain d'épice
Dimanche 1-mars	Asperges Bœuf bourguignon Gratin dauphinois St Marcellin / Pâtisserie	Potage 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 23 Février au 1er Mars 2026

REPAS MIXES

Repas du midi

Repas du soir

	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 23-févr.	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 24-févr.	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 25-févr.	Pomelos Sauté de dinde Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème vanille	 Potage Quenelle nature Champignons Fromage mou / Crème de fruits
Jeudi 26-févr.	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 27-févr.	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 28-févr.	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-mars	Artichaut à la vinaigrette Bœuf bourguignon 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