










Menus semaine du 9 au 15 Mars 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 9-mars	Taboulé aux raisins Blanquette de veau Carottes Vichy Morbier Combe du Val / Pomme cuite gelée de coing	 Potage Gnocchi aux petits légumes à la romaine Fromage mou / Flan à la vanille
Mardi 10-mars	Pomelos Gratin de fruits de mer Riz Pilaf Saint Paulin / Compote	 Potage Omelette au fromage Poêlée de légumes Fromage blanc / Crème dessert pistache
Mercredi 11-mars	Maquereaux à la moutarde Noix de jambon au thym et citron Pâtes au beurre Livarot / Pâtisserie	 Potage Chou-fleur à la polonaise Fromage mou / Poire chocolat et amandes
Jeudi 12-mars	Salade composée Sauté d'agneau Printanière de légumes Yaourt nature BIO / Fruit	 Potage Gratin de potiron Fromage mou / Abricots au sirop
Vendredi 14-mars	Salade d'endives Brandade de poisson Bleu Combe du Val / Fruit	 Potage Clafouti de légumes Fromage mou / Riz au lait
Samedi 15-mars	Poireaux à la vinaigrette Sot l'y laisse de dinde Polenta Brie / Compote	 Potage Tarte à l'oignon Salade verte Fromage mou / Crème dessert caramel
Dimanche 16-mars	Terrine de poissons Bœuf braisé Charolais Poêlée de légumes Comté Combe du Val / Pâtisserie maison	Potage Chou farci Demi riz Fromage blanc aromatisé / Fruit

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

Menus du 9 au 15 Mars 2026

REPAS MIXES		
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
Lundi 9-mars	Petits pois Blanquette de veau Purée de carottes Fromage mou / Crème de fruits	Potage Sauté de dinde Ratatouille Fromage mou / Flan à la vanille
Mardi 10-mars	Pomelos Poisson Purée de haricots verts Fromage mou / Compote	 Potage Mixé de semoule et oeufs Fromage blanc / Crème dessert pistache
Mercredi 11-mars	Poisson à la vinaigrette Sauté de porc Label rouge Purée aux trois légumes Fromage mou / Crème brûlée	Potage Sauté de bœuf Purée de chou-fleur Fromage mou / Poire chocolat mixée
Jeudi 12-mars	Artichaut à la vinaigrette Sauté d'agneau Purée de haricots verts Yaourt nature BIO / Crème pralinée	 Potage Gratin de potiron Fromage mou / Compote
Vendredi 13-mars	Carottes mixées Brandade de poisson Yaourt aux fruits / Crème dessert café	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Gâteau de semoule
Samedi 14-mars	Céleri rémoulade Sot l'y laisse de dinde Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Sauté de porc Label rouge Brocolis Fromage mou / Crème dessert caramel
Dimanche 15-mars	Terrine de poissons Sauté de boeuf Charolais Purée de chou-fleur Fromage mou / Mousse citron	Potage Chou farci Demi riz Fromage blanc aromatisé / Compote

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