









Menus semaine du 16 au 22 Mars 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 16-mars	Carottes râpées Boudin aux pommes Purée de pomme de terre Morbier Combe du Val / Fruit	Potage Quenelle de brochet sauce financière, Haricots persillés au beurre Fromage mou / Crème dessert chocolat
Mardi 17-mars	Terrine de légumes Rôti de dinde au jus Ratatouille Buche du Pilat / Gâteau de semoule	 Potage Tarte au fromage Brocolis en salade Fromage mou / Pruneaux
Mercredi 18-mars	 Salade verte Lasagne de légumes Tomme Combe du Val / Cocktail de fruits	Potage Bouchée de fruits de mer Petit suisse arôme / Mousse de marrons
Jeudi 19-mars	Betterave Pot au feu Bûche de chèvre / Fruit	 Potage Pâtes à la sauce tomate Fromage râpé Fromage mou / Ile flottante
Vendredi 20-mars	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
Samedi 21-mars	Pâté de tête Sauté d'agneau Flageolet Fromage blanc BIO / Compote	 Potage Flan de légumes Comté Combe du Val + Camembert / Mousse au café
Dimanche 22-mars	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 Mars 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 16-mars	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
Mardi 17-mars	Terrine de légumes Sauté de dinde Purée de chou-fleur Fromage mou / Gâteau de semoule	Potage Sauté de veau Brocolis Fromage mou / Pruneaux mixés
Mercredi 18-mars	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 arôme / Mousse de marrons
Jeudi 19-mars	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
Vendredi 20-mars	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
Samedi 21-mars	Tomates à la vinaigrette Sauté d'agneau Brocolis Fromage blanc BIO / Compote	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au café
Dimanche 22-mars	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