







Menus semaine du 23 au 29 Mars 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 23-mars	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-mars	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-mars	Pomelos Filet de volaille, sauce curry Piz pilaf Bleu Combe du Val / Crème vanille	 Potage Omelette piperade Fromage / Pomme cuite gelée de groseilles
Jeudi 26-mars	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-mars	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-mars	Céleri rémoulade Saucisson cuit, sauce au vin Crozets Tomme de la Combe du Val / Fruit	Potage Jambon blanc Salade d'endives, bleu et pommes de terre Fromage mou / Crème pain d'épice
Dimanche 29-mars	Salade verte Hachis parmentier St Marcellin / Pâtisserie	Potage Boulette de Sarrasin 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 au 29 Mars 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 23-mars	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-mars	Carottes à la vinaigrette Filet de loup persillé Petits pois à la française Petit Suisse aux fruits / Crème dessert pralinée	 Potage Veloutine de tarte au fromage Fromage mou / Compote
Mercredi 25-mars	Pomelos Sauté de dinde Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème vanille	 Potage Quenelle nature Champignons Fromage mou / Crème de fruits
Jeudi 26-mars	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-mars	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-mars	Céleri rémoulade Sauté de porc Label rouge Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème à la pistache	 Potage Semoule à la tomate Fromage mou / Crème pain d'épice
Dimanche 29-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