












Menus semaine du 27 Avril au 3 Mai 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 27-avr.	Julienne d'artichauts en salade Escalope viennoise Petits pois Livarot AOP / Fruit	 Potage Gnocchi, sauce asperge Fromage mou / Compote
Mardi 28-avr.	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Pommes de terre Cantal AOP / Pruneaux	 Potage Tarte à l'oignon Salade de tomates Yaourt nature / Gâteau de semoule
Mercredi 29-avr.	Salade verte Sauté de veau provençale Riz pilaf Brie / Fruit	 Potage Clafoutis de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 30-avr.	Salade parmentière Filet de volaille au thym Poêlée de légumes St Marcellin / Liegeois au café	 Potage Cake salé Salade verte Fromage mou / Abricots au sirop
Vendredi 1-mai	Salade de perlées Filet de raie persillé Fondue de poireaux Fromage blanc et coulis de fruits rouges	 Potage Gratin de courgettes Champignons à la grecque Petit Suisse aux fruits / Compote
Samedi 2-mai	Taboulé Bœuf braisé <i>Charolais</i> Haricots verts persillés Camembert / Mousse au chocolat	 Potage Pizza de saison Carottes râpées Fromage blanc BIO / Fruit
Dimanche 3-mai	Pâté en croustade Lasagnes de bœuf Bleu de Gex de la Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Roulé au fromage Tomates provençales Fromage mou / Cocktail de fruits

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

Menus semaine du 27 Avril au 3 Mai 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 27-avr.	Artichaut Sauté de dinde Petits pois Yaourt fruité / Crème dessert pistache	 Potage Quenelle nature Haricots verts Fromage mou / Compote
Mardi 28-avr.	Céleri rémoulade Sauté de porc <i>Label rouge</i> Purée de pommes de terre Fromage mou / Pruneaux mixés	 Potage Veloutine de tarte à l'oignon Yaourt nature / Gâteau de semoule
Mercredi 29-avr.	Petits pois Sauté de veau provençal Purée aux trois légumes Petit Suisse nature / Compote	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 30-avr.	Chou-fleur Sauté de dinde Brocolis Fromage blanc arôme / Liegeois au café	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote
Vendredi 1-mai	Terrine de légumes Poisson Epinards à la béchamel Fromage blanc et coulis de fruits rouges	 Potage Flan de courgettes Petit Suisse aux fruits / Compote
Samedi 2-mai	Tomates Sauté de bœuf Haricots verts persillés Fromage mou / Mousse au chocolat	Potage Sauté de dinde Carottes Fromage blanc BIO / Compote
Dimanche 3-mai	Brocolis Bœuf Ratatouille Yaourt fruité / Crème mousseline	Potage Sauté d'agneau Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote

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