



Menus semaine du 4 au 10 Mai 2026

	<u>REPAS NORMAUX</u>	
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
Lundi 4-mai	Betteraves en salade Sauté de canard Poêlée de légumes Morbier Combe du Val / Crème caramel	 Potage Tortellini à la tomate et mozzarella Fromage mou / Fruit
Mardi 5-mai	Salade composée Boulettes d'agneau Boulghour Saint Félicien / Poires au sirop	Potage Salade de pâtes aux fruits de mer Petit Suisse arôme / Mousse au citron
Mercredi 6-mai	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Comté Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Gnocchetti, sauce tomate Fromage mou / Fruit
Jeudi 7-mai	Salade de haricots verts Langue de bœuf, sauce piquante Pâtes Saint Nectaire AOP / Compote	Potage Rillettes de poisson Asperges et tomates à la vinaigrette Yaourt nature / Crème à la vanille
Vendredi 8-mai	Pâté de campagne Filet de Hoki Riz provençal Tomme de la Combe du Val / Poires au vin	 Potage Omelette piperade Yaourt fruité BIO / Liegeois au café
Samedi 9-mai	Céleri rémoulade Saucisse de Montbéliard IGP Purée de pommes de terre Brie / Pomme au four, gelée de coing	 Potage Tarte Dijonnaise Salade de brocolis Fromage mou / Compote
Dimanche 10-mai	Avocat Cuisse de poule Polenta Cantal AOP / Pâtisserie	 Potage Tortilla Fromage mou / Fruit

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

Menus semaine du 4 au 10 Mai 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 4-mai	Chou-fleur Sauté de canard Brocolis Yaourt nature / Crème dessert caramel	 Potage Sauté de dinde Ratatouille Fromage mou / Flan à la vanille
Mardi 5-mai	Artichaut Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Courgettes Petit Suisse arôme / Mousse au citron
Mercredi 6-mai	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Fromage blanc / Crème brûlée	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage mou / Compote
Jeudi 7-mai	Salade de haricots verts Bœuf, sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Carottes Yaourt nature / Crème dessert vanille
Vendredi 8-mai	Petits pois Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Crème de fruits	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Macédoine Yaourt nature BIO / Liegeois au café
Samedi 9-mai	Céleri rémoulade Sauté de porc <i>Label rouge</i> Purée de pommes de terre Fromage mou / Flan	Potage Sauté de veau Ratatouille Fromage mou / Compote
Dimanche 10-mai	Carottes Sauté de dinde Cougettes Petit Suisse arôme / Mousse aux marrons	 Potage Flan de haricots verts Fromage mou / Compote

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