













Menus semaine du 25 au 31 Mai 2026

REPAS NORMAUX		
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi de Pentecôte 25-mai	Terrine de Saint Jacques Sot l'y laisse, sauce forestière Tomates provençales, pois gourmands Fromage blanc coulis de fruits rouges	 Potage Gnocchi, sauce asperge Fromage mou / Compote
Mardi 26-mai	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 27-mai	Salade verte Sauté de veau provençal Riz pilaf Brie / Fruit	 Potage Clafoutis de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 28-mai	Salade parmentière Filet de volaille au thym Poêlée de légumes St Marcellin / Liegeois au café	 Potage Muffin salé Salade verte Fromage mou / Abricots au sirop
Vendredi 29-mai	Betteraves à la vinaigrette Colin, sauce curry Pâtes au beurre Bûche de chèvre / Pomme cuite, gelée de groseilles	 Potage Gratin de courgettes Champignons à la grecque Petit Suisse aux fruits / Compote
Samedi 30-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 31-mai	Pâté en croute Cuisse de lapin à la moutarde Polenta 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 25 au 31 Mai 2026

	REPAS MIXES	
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
Lundi de Pentecôte 25-mai	Artichaut Sot l'y laisse, sauce forestière Petits pois Fromage blanc, coulis de fruits rouges	 Potage Quenelle nature Haricots verts Fromage mou / Compote
Mardi 26-mai	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 27-mai	Petits pois Sauté de veau provençal Purée aux trois légumes Petit Suisse nature / Compote	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 28-mai	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 29-mai	Terrine de légumes Colin, sauce curry Epinards à la béchamel Fromage mou / Crème de pommes	 Potage Flan de courgettes Petit Suisse aux fruits / Compote
Samedi 30-mai	Tomates Sauté de bœuf Haricots verts persillés Fromage mou / Mousse au chocolat	Potage Sauté de dinde Carottes Fromage blanc BIO / Compote
Dimanche 31-mai	Brocolis Sauté de dinde 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