









Menus semaine du 1er au 7 Juin 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 1-juin	Betteraves en salade Sauté de canard Poêlée de légumes Morbier Combe du Val / Crème caramel	 Potage Tortellini à la tomate et mozzarella BIO Fromage mou / Fruit
Mardi 2-juin	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 3-juin	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Comté Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Gnocchetti, sauce tomate Fromage mou / Fruit
Jeudi 4-juin	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 5-juin	Salade verte Brochette de poisson en sauce Riz Tomme de la Combe du Val / Fruit	 Potage Omelette piperade Yaourt fruité BIO / Liegeois au café
Samedi 6-juin	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 7-juin	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 1er au 7 Juin 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 1-juin	Chou-fleur Sauté de canard Brocolis Yaourt nature / Crème dessert caramel	 Potage Œufs brouillés à la tomate Fromage mou / Compote
Mardi 2-juin	Artichaut Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Courgettes Petit Suisse arôme / Mousse au citron
Mercredi 3-juin	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Carottes Fromage blanc / Crème brûlée	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage mou / Compote
Jeudi 4-juin	Salade de haricots verts Bœuf, sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Carottes Yaourt nature / Crème dessert vanille
Vendredi 5-juin	Petits pois Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Macédoine Yaourt fruité BIO / Liegeois au café
Samedi 6-juin	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 7-juin	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