









Menus semaine du 15 au 21 Juin 2026

REPAS NORMAUX		
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 15-juin	Terrine de poisson Lasagnes de légumes Fromage mou / Ile flottante	Potage Rosbeef froid Salade de tomates Comté Combe du Val (12mois) / Compote
Mardi 16-juin	Pomelos Sauté de dinde en sauce Poêlée de légumes Yaourt nature BIO / Pâtisserie	Potage Salade parmentière Cervelas Camembert / Fruit
Mercredi 17-juin	Betteraves Paëlla Tomme de Savoie de la Combe du Val / Fruit	Potage  Crêpes aux champignons Salsifis au beurre Fromage blanc / Crème dessert biscuit
Jeudi 18-juin	Poireaux à la vinaigrette Andouillette à la moutarde Pâtes au beurre Petit Suisse aux fruits / Fruit	Potage  Oeufs durs Macédoine Fromage mou / Crème dessert pistache
Vendredi 19-juin	Salade de blé Poisson meunière Brocolis au beurre Morbier Combe du Val / Flan à la vanille	Potage  Tarte au fromage Céleri à la vinaigrette Fromage mou / Poires au sirop
Samedi 20-juin	Maquereaux à la moutarde Rôti de porc <i>Label rouge</i> Lentilles Yaourt aux fruits / Compote	Potage  Terrine de légumes Salade fraîcheur (Salade, tomates, oignons rouges, Feta) Saint Nectaire AOP / Fruit
Dimanche 21-juin	Asperges Chipolatas et Merguez Gratin dauphinois Bûche du Pilat / Pâtisserie	Potage  Tomates farcies végétariennes Fromage mou / Pêches au sirop

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

Menus semaine du 15 au 21 Juin 2026

	<u>REPAS MIXES</u>	
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
Lundi 15-juin	Terrine de poisson Bœuf Purée de pommes de terre Fromage mou / Ile flottante	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Compote
Mardi 16-juin	Pomelos Sauté de dinde en sauce Brocolis Yaourt nature BIO / Crème aux œufs	Potage Sauté de veau Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote
Mercredi 17-juin	Céleri Poisson Courgettes Fromage mou / Compote	 Potage Œufs semoule à la tomate Fromage blanc / Crème dessert biscuit
Jeudi 18-juin	Petits pois Sauté de porc <i>Label rouge</i> Epinards Petits Suisse aux fruits / Compote	Potage Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Crème dessert pistache
Vendredi 19-juin	Tomates Poisson Brocolis au beurre Fromage mou / Flan à la vanille	Potage Veloutine de tarte au fromage Fromage mou / Poire mixée au chocolat
Samedi 20-juin	Courgettes Sauté de porc <i>Label rouge</i> Chou fleur Yaourt aux fruits / Compote	 Potage Flan de carottes Fromage mou / Crème de pommes
Dimanche 21-juin	Haricots verts Sauté de Bœuf <i>Charolais</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc arôme / Mousse au citron	Potage Tomates farcies végétariennes Fromage mou / Compote

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