

Menus semaine du 20 au 26 Juillet 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 20-juil.	Julienne d'artichaut en salade Escalope viennoise Petits pois Livarot AOP / Fruit	 Potage Gnocchi, sauce aux asperges Fromage mou / Compote
Mardi 21-juil.	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 22-juil.	Salade verte Sauté de veau provençal Riz pilaf Brie / Fruit	 Potage Clafoutis de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 23-juil.	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 24-juil.	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 25-juil.	Taboulé Bœuf braisé Charolais Haricots verts persillés Camembert / Mousse au chocolat	 Potage Pizza de saison Carottes râpées Fromage blanc BIO / Fruit
Dimanche 26-juil.	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
<i>Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident</i>		

Menus semaine du 20 au 26 Juillet 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 20-juil.	Artichaut Sauté de dinde Petits pois Yaourt fruité / Crème dessert pistache	 Potage Quenelle nature Haricots verts Fromage mou / Compote
Mardi 21-juil.	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 22-juil.	Petits pois Sauté de veau provençal Purée aux trois légumes Petit Suisse nature / Compote	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 23-juil.	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 24-juil.	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 25-juil.	Tomates Sauté de bœuf Haricots verts persillés Fromage mou / Mousse au chocolat	Potage Sauté de dinde Carottes Fromage blanc BIO / Compote
Dimanche 26-juil.	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