









**Menus semaine du 29 Juin au 5 Juillet 2026**

	<b>REPAS NORMAUX</b>	
	<b>Repas du midi</b>	<b>Repas du soir</b>
<b>Lundi</b> <b>29-juin</b>	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
<b>Mardi</b> <b>30-juin</b>	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
<b>Mercredi</b> <b>1-juil.</b>	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Comté Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Gnocchetti, sauce tomate Fromage mou / Fruit
<b>Jeudi</b> <b>2-juil.</b>	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
<b>Vendredi</b> <b>3-juil.</b>	Salade verte Brochette de poisson en sauce Riz Tomme de la Combe du Val / Fruit	 Potage Omelette piperade Yaourt fruité BIO / Liegeois au café
<b>Samedi</b> <b>4-juil.</b>	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
<b>Dimanche</b> <b>5-juil.</b>	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 29 Juin au 5 Juillet 2026**

	<b>REPAS MIXES</b>	
	<b>Repas du midi</b>	<b>Repas du soir</b>
<b>Lundi</b>  <b>29-juin</b>	Chou-fleur Sauté de canard Brocolis Yaourt nature / Crème dessert caramel	 Potage Œufs brouillés à la tomate Fromage mou / Compote
<b>Mardi</b>  <b>30-juin</b>	Artichaut Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Courgettes Petit Suisse arôme / Mousse au citron
<b>Mercredi</b>  <b>1-juil.</b>	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Carottes Fromage blanc / Crème brûlée	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage mou / Compote
<b>Jeudi</b>  <b>2-juil.</b>	Salade de haricots verts Bœuf, sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Carottes Yaourt nature / Crème dessert vanille
<b>Vendredi</b>  <b>3-juil.</b>	Petits pois Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Macédoine Yaourt fruité <b>BIO</b> / Liegeois au café
<b>Samedi</b>  <b>4-juil.</b>	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
<b>Dimanche</b>  <b>5-juil.</b>	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*