








**Menus semaine du 6 au 12 Juillet 2026**

	<b>REPAS NORMAUX</b>	
	<b>Repas du midi</b>	<b>Repas du soir</b>
<b>Lundi</b> <b>6-juil.</b>	Comcombre Couscous Morbier Combe du Val / Fruit	 Potage Aspic Salade sombrero Fromage mou / Liegeois au chocolat
<b>Mardi</b> <b>7-juil.</b>	Coleslaw Jambon en sauce Pâtes au beurre Bûche de chèvre / Mousse au citron	Potage Rôti de dinde froid Salade de lentilles Fromage mou / Cocktail de fruits
<b>Mercredi</b> <b>8-juil.</b>	Pomelos Poisson à la Grenobloise Riz pilaf Saint Paulin / Pâtisserie	 Potage Salade de haricots verts au beurre tomates et œufs Camembert et St Marcelin / Fruit
<b>Jeudi</b> <b>9-juil.</b>	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Chou-fleur persillé Petit suisse arôme BIO / Crème dessert pralinée	Potage Assiette de charcuterie Asperges Fromage mou / Fruit
<b>Vendredi</b> <b>10-juil.</b>	Salade de perlées Poisson à la sauce tomate et basilic Duo de courgettes Livarot AOP / Crème dessert pistache	 Potage Tarte à l'oignon Salade verte Fromage blanc / Compote
<b>Samedi</b> <b>11-juil.</b>	Champignons à la Grecque Sot l'y laisse Poêlée de légumes Brie / Mousse au chocolat	Potage Pâtes à la Carbonara Fromage mou / Fruit
<b>Dimanche</b> <b>12-juil.</b>	Salade de blé Bœuf Charolais goulash Duo de carottes Cantal AOP / Pâtisserie	 Potage Feuilleté au fromage Salade composée Fromage blanc arôme / Fruit

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

**Menus semaine du 6 au 12 Juillet 2026**

	<b>REPAS MIXES</b>	
	<b>Repas du midi</b>	<b>Repas du soir</b>
<b>Lundi</b> <b>6-juil.</b>	Artichaut Sauté d'agneau Légumes couscous Fromage mou / Crème de fruits	 Potage Egrené végétarien Purée aux trois légumes Fromage mou / Liegeois au chocolat
<b>Mardi</b> <b>7-juil.</b>	Carottes Sauté de porc <i>Label rouge</i> Purée de patate douce Yaourt fruité / Mousse au citron	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage mou / Compote
<b>Mercredi</b> <b>8-juil.</b>	Pomelos Poisson à la Grenobloise Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème brûlée	Potage Sauté de bœuf Ratatouille Yaourt nature / Compote
<b>Jeudi</b> <b>9-juil.</b>	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Chou-fleur persillé Petit suisse arôme BIO / Crème dessert pralinée	Potage Sauté de dinde Haricots verts Fromage mou / Compote
<b>Vendredi</b> <b>10-juil.</b>	Artichaut Poisson à la sauce tomate et basilic Duo de courgettes Fromage mou / Crème dessert à la pistache	 Potage Veloutine de tarte à l'oignon Fromage blanc / Compote
<b>Samedi</b> <b>11-juil.</b>	Trois légumes Sot l'y laisse Purée de petits pois Fromage mou / Mousse au chocolat	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Brocolis Fromage mou / Compote
<b>Dimanche</b> <b>12-juil.</b>	Céleri Bœuf Charolais Goulash Duo de carottes Fromage mou / Crème dessert vanille	Potage Poisson Courgettes Fromage blanc arôme / Compote

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