

Menus semaine du 10 au 16 Août 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 10-août	Terrine de poisson Lasagnes de légumes Fromage mou / Ile flottante	Potage Rosbeef froid Salade de tomates Comté Combe du Val (12mois) / Compote
Mardi 11-août	Pomelos Sauté de dinde en sauce Poêlée de légumes Yaourt nature BIO / Pâtisserie	Potage Salade parmentière Cervelas Camembert / Fruit
Mercredi 12-août	Betteraves Paëlla Tomme de Savoie de la Combe du Val / Fruit	 Potage Crêpes aux champignons Salsifis au beurre Fromage blanc / Crème dessert biscuit
Jeudi 13-août	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 14-août	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 Assomption 15-août	Soupe de melon Coq au vin Polenta Bûche du Pilat / Vacherin	 Potage Terrine de légumes Salade fraîcheur (Salade, tomates, oignons rouges, Feta) Saint Nectaire AOP / Fruit
Dimanche 16-août	Asperges Sauté de bœuf Charolais Gratin dauphinois Fromage blanc et coulis	 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 10 au 16 Août 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 10-août	Terrine de poisson Bœuf Purée de pommes de terre Fromage mou / Ile flottante	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Compote
Mardi 11-août	Pomelos Sauté de dinde en sauce Poêlée de légumes Yaourt nature BIO / Crème aux oeufs	Potage Sauté de veau Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote
Mercredi 12-août	Céleri Poisson Courgettes Fromage mou / Compote	 Potage Œufs semoule à la tomate Fromage blanc / Crème dessert biscuit
Jeudi 13-août	Petits pois Sauté de porc Label rouge Epinards Petits Suisse aux fruits / Compote	Potage Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Crème dessert pistache
Vendredi 14-août	Tomates Poisson Brocolis au beurre Fromage mou / Flan à la vanille	 Potage Veloutine de tarte au fromage Fromage mou / Poire mixée au chocolat
Samedi Assomption 15-août	Soupe de melon Sauté de volaille Chou fleur Yaourt aux fruits / Mousse au citron	 Potage Flan de carottes Fromage mou / Crème de pommes
Dimanche 16-août	Haricots verts Sauté de Bœuf Charolais Purée de pommes de terre Fromage blanc et coulis	 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		