

Menus semaine du 17 au 23 Août 2026

	<u>REPAS NORMAUX</u>	
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
Lundi 17-août	Julienne d'artichaut en salade Escalope viennoise Petits pois Livarot AOP / Fruit	 Potage Gnocchi, sauce aux asperges Fromage mou / Compote
Mardi 18-août	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 19-août	Salade verte Sauté de veau provençal Riz pilaf Brie / Fruit	 Potage Clafoutis de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 20-août	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 21-août	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 22-août	Taboulé Bœuf braisé Charolais Haricots verts persillés Camembert / Mousse au chocolat	 Potage Pizza de saison Carottes râpées Fromage blanc BIO / Fruit
Dimanche 23-août	Pâté en croute Lasagnes de bœuf Bleu de Gex de la Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Roulé au fromage Tomates provençales Fromage mou / Cocktail de fruits
Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident		

Menus semaine du 17 au 23 Août 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 17-août	Artichaut Sauté de dinde Petits pois Yaourt fruité / Crème dessert pistache	 Potage Quenelle nature Haricots verts Fromage mou / Compote
Mardi 18-août	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 19-août	Petits pois Sauté de veau provençal Purée aux trois légumes Petit Suisse nature / Compote	 Potage Flan de légumes Fromage mou / Mousse au citron
Jeudi 20-août	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 21-août	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 22-août	Tomates Sauté de bœuf Haricots verts persillés Fromage mou / Mousse au chocolat	Potage Sauté de dinde Carottes Fromage blanc BIO / Compote
Dimanche 23-août	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		