

Menus semaine du 24 au 30 Août 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 24-août	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
Mardi 25-août	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
Mercredi 26-août	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Comté Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Gnocchetti, sauce tomate Fromage mou / Fruit
Jeudi 27-août	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 dessert vanille
Vendredi 28-août	Salade verte Brochette de poisson en sauce Riz Tomme de la Combe du Val / Fruit	 Potage Omelette piperade Yaourt fruité BIO / Liegeois au café
Samedi 29-août	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
Dimanche 30-août	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 24 au 30 Août 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 24-août	Chou-fleur Sauté de canard Brocolis Yaourt nature / Crème dessert caramel	 Potage Œufs brouillés à la tomate Fromage mou / Compote
Mardi 25-août	Artichaut Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Courgettes Petit Suisse arôme / Mousse au citron
Mercredi 26-août	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Carottes Fromage blanc / Crème brûlée	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage mou / Compote
Jeudi 27-août	Salade de haricots verts Bœuf, sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	Potage Poisson Carottes Yaourt nature / Crème dessert vanille
Vendredi 28-août	Petits pois Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Macédoine Yaourt fruité BIO / Liegeois au café
Samedi 29-août	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
Dimanche 30-août	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 alimentaires nécessaires aux besoins du résident		