

Menus semaine du 31 Août au 6 Septembre 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 31-août	Comcombre Couscous Morbier Combe du Val / Fruit	 Potage Aspic Salade sombrero Fromage mou / Liegeois au chocolat
Mardi 1-sept.	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
Mercredi 2-sept.	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
Jeudi 3-sept.	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
Vendredi 4-sept.	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
Samedi 5-sept.	Champignons à la Grecque Sot l'y laisse Poêlée de légumes Brie / Mousse au chocolat	Potage Pâtes à la Carbonara Fromage mou / Fruit
Dimanche 6-sept.	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 31 Août au 6 Septembre 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 21-août	Artichaut Sauté d'agneau Légumes couscous Fromage mou / Crème de fruits	 Potage Egrené végétarien Purée aux trois légumes Fromage mou / Liegeois au chocolat
Mardi 1-sept.	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
Mercredi 2-sept.	Pomelos Poisson à la Grenobloise Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème brûlée	Potage Sauté de bœuf Ratatouille Yaourt nature / Compote
Jeudi 3-sept.	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
Vendredi 4-sept.	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
Samedi 5-sept.	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
Dimanche 6-sept.	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		