

Menus semaine du 21 au 27 septembre 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 21-sept.	Betteraves en salade Sauté de canard Poêlée de légumes Morbier Combe du Val / Crème caramel	 Potage Tortellini à la tomate et mozzarella BIO Fromage / Fruit
Mardi 22-sept.	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 23-sept.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Comté Combe du Val / Pâtisserie	 Potage Gnocchetti, sauce tomate Fromage / Fruit
Jeudi 24-sept.	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 25-sept.	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 26-sept.	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 / Compote
Dimanche 27-sept.	Avocat Cuisse de poule Polenta Cantal AOP / Pâtisserie	 Potage Tortilla de pomme de terre Fromage / Fruit
Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident		

Menus semaine du 21 au 27 septembre 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 21-sept.	Chou-fleur Sauté de canard Brocolis Yaourt nature / Crème dessert caramel	 Potage Œufs brouillés à la tomate Fromage / Compote
Mardi 22-sept.	Artichaut Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Fromage / Compote	Potage Poisson Courgettes Petit Suisse arôme / Mousse au citron
Mercredi 23-sept.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Carottes Fromage blanc / Crème brûlée	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage / Compote
Jeudi 24-sept.	Salade de haricots verts Bœuf, sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage / Compote	Potage Poisson Carottes Yaourt nature / Crème dessert vanille
Vendredi 25-sept.	Petits pois Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage / Compote	Potage Sauté de porc <i>Label rouge</i> Macédoine Yaourt fruité <i>BIO</i> / Liegeois au café
Samedi 26-sept.	Céleri rémoulade Sauté de porc <i>Label rouge</i> Purée de pommes de terre Fromage / Flan	Potage Sauté de veau Ratatouille Fromage / Compote
Dimanche 27-sept.	Carottes Sauté de dinde Cougettes Petit Suisse arôme / Mousse aux marrons	 Potage Flan de haricots verts Fromage / Compote
Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident		