

Menus semaine du 28 Septembre au 04 octobre 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 28-sept.	Couscous Morbier Combe du Val / Fruit	 Potage Aspic Salade sombrero Fromage / Liegeois au chocolat
Mardi 29-sept.	Coleslaw Jambon en sauce Pâtes au beurre Bûche de chèvre / Mousse au citron	Potage Rôti de dinde froid Salade de lentilles Fromage / Cocktail de fruits
Mercredi 30-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 1-oct.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Chou-fleur persillé Petit suisse arôme BIO / Crème dessert pralinée	Potage Assiette de charcuterie Asperges Fromage / Fruit
Vendredi 2-oct.	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 3-oct.	Champignons à la Grecque Sot l'y laisse Poêlée de légumes Brie / Mousse au chocolat	Potage Pâtes à la Carbonara Fromage / Fruit
Dimanche 4-oct.	Pâté croustille 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 28 Septembre au 04 octobre 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 28-sept.	Artichaut Sauté d'agneau Légumes couscous Fromage mou / Crème de fruits	 Potage Egrené végétarien Purée aux trois légumes Fromage mou / Liegeois au chocolat
Mardi 29-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 30-sept.	Pomelos Poisson à la Grenobloise Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème brûlée	Potage Sauté de bœuf Ratatouille Yaourt nature / Compote
Jeudi 1-oct.	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 2-oct.	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 3-oct.	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 4-oct.	Mousse de canard 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		