

Menus semaine du 5 au 11 octobre 2026		
	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 5-oct.	Terrine de poisson Lasagnes de légumes Fromage / Ile flottante	Potage Rosbeef froid Salade de tomates Comté Combe du Val (12mois) / Compote
Mardi 6-oct.	Pomelos Sauté de dinde en sauce Poêlée de légumes Yaourt nature BIO / Pâtisserie	Potage Salade parmentière Cervelas Camembert / Fruit
Mercredi 7-oct.	Betteraves Paëlla Tomme de Savoie Combe du Val / Fruit	Potage Crêpes aux champignons Salsifis au beurre Fromage blanc / Crème dessert biscuit
Jeudi 8-oct.	Poireaux à la vinaigrette Andouillette à la moutarde Pâtes au beurre Petit Suisse aux fruits / Fruit	Potage Oeufs durs Macédoine Fromage mou / Crème dessert pistache
Vendredi 9-oct.	Salade de blé Poisson meunière Brocolis au beurre Morbier Combe du Val / Flan à la vanille	Potage Tarte au fromage Céleri à la vinaigrette Fromage mou / Poires au sirop
Samedi 10-oct.	Maquereau à la moutarde Rôti de porc <i>Label rouge</i> Lentilles Yaourt aux fruits / Compote	Potage Terrine de légumes Salade fraîcheur (Salade, tomates, oignons rouges, Feta) Saint Nectaire AOP / Fruit
Dimanche 11-oct.	Asperges Sauté de bœuf <i>Charolais</i> Gratin dauphinois Bûche du Pilat / Pâtisserie	Potage Tomates farcies végétariennes Fromage mou / Pêches au sirop
Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident		

Menus semaine du 5 au 11 octobre 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 5-oct.	Terrine de poisson Bœuf mixé Purée de pommes de terre Fromage mou / Ile flottante	Potage Flan de légumes Fromage mou / Compote
Mardi 6-oct.	Pomelos Sauté de dinde en sauce Brocolis Yaourt nature BIO / Crème aux oeufs	Potage Sauté de veau Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote
Mercredi 7-oct.	Céleri Poisson mixé Courgettes Fromage mou / Compote	 Potage Œuf semoule à la tomate Fromage blanc / Crème dessert biscuit
Jeudi 8-oct.	Petits pois Sauté de porc <i>Label rouge</i> Epinards Petits Suisse aux fruits / Compote	Potage Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Crème dessert pistache
Vendredi 9-oct.	Tomates Poisson Brocolis au beurre Fromage mou / Flan à la vanille	 Potage Veloutine de tarte au fromage Fromage mou / Poire mixée au chocolat
Samedi 10-oct.	Courgettes Sauté de porc <i>Label rouge</i> Chou fleur Yaourt aux fruits / Compote	 Potage Flan de carottes Fromage mou / Crème de pommes
Dimanche 11-oct.	Haricots verts Sauté de Bœuf <i>Charolais</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc arôme / Mousse au citron	 Potage Tomates farcies végétariennes Fromage mou / Compote
Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident		