

Menus semaine du 19 au 25 octobre 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 19-oct.	Choux-fleurs Sauté de canard Brocolis Yaourt nature / Crème caramel	 Potage Œuf brouillé tomate Fromage mou / Compote
Mardi 20-oct.	Artichaut Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	 Potage Poisson Courgettes Petit suisse arôme / Mousse citron
Mercredi 21-oct.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Carottes Fromage blanc / Crème brûlée	 Potage Veloutine de semoule à la tomate Fromage mou / Compote
Jeudi 22-oct.	Salade d'haricots vert Boeuf sauce piquante Purée de pommes de terre Fromage mou / Compote	 Potage Poisson Carottes Yaourt nature / Crème vanille
Vendredi 23-oct.	Petit pois Sauté de dinde Purée aux trois légumes Fromage mou / Compote	 Potage Sauté de porc label rouge Macédoine Yaourt fruité bio / Liégeois café
Samedi 24-oct.	Cèleri rémoulade Sauté de porc Label rouge Purée de pommes de terre Fromage mou / Flan	Potage Sauté de veau Ratatouille Fromage mou / Compote
Dimanche 25-oct.	Carottes Sauté de dinde Courgettes Petit suisse arôme / Mousse marron	Potage Flan d'haricots vert Fromage mou / Compote

Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident

Menus semaine du 19 au 25 octobre 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 19-oct.	Betteraves en salade Sauté de canard Poêlée de légumes Morbier Combe du Val / Crème caramel	 Potage Tortellinis tomate/mozarella BIO Fromage mou / Fruit
Mardi 20-oct.	Salade composée Boulettes d'agneau Boulgour St Félicien / Poire au sirop	Potage Salad de pâtes aux fruits de mer Petit suisse arôme / Mousse citron
Mercredi 21-oct.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Printanière de légumes Comté Combe Du Val / Pâtisserie	 Potage Gnocchetti sauce tomate Fromage mou / Fruit
Jeudi 22-oct.	Salade d'haricots vert Langue de bœuf sauce piquante Pâtes St Nectaire AOP / Compote	Potage Rillettes de poisson Asperges tomates vinaigrette Yaourt nature / Crème vanille
Vendredi 23-oct.	Salade verte Brochette de poisson en sauce Riz Tomme Combe Du Val / Fruit	 Potage Omelette piperade Yaourt fruité bio / Liegeois café
Samedi 24-oct.	Cèleri 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 25-oct.	Avocat Cuisse de poule Polenta Cantal AOP / Pâtisserie	 Potage Tortillas de pommes de terre Fromage mou / Fruit
<i>Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident</i>		