EHPAD / USLD

Menus semaine du 02 au 08 Novembre 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	**Repas du soir**
Lundi 2-nov.	Taboulé aux raisins Blanquette de veau Carottes Vichy Morbier Combe du Val / Pomme cuite gelée de coing	Potage Gnocchis sauce fromagère Yaourt nature / Flan vanille
Mardi 3-nov.	Pomelos Gratin de fruits de mer Riz pilaf Saint Paulin / Compote	Potage Omelette au fromage Poêlée de légumes Fromage blanc arôme / Crème dessert pistache
Mercredi 4-nov.	Maquereaux à la moutarde Noix de jambon thym citron Pâtes au beurre Livarot / Pâtisserie	Potage Gratin de choux-fleurs Yaourt nature bio / Poire chocolat amandes
Jeudi 5-nov.	Salade composée Joue de bœuf Printanière de légumes Fromage mou / Fruit	Potage Gratin de betternut Yaourt fruité / Abricots au sirop
Vendredi 6-nov.	Salade d'endives Brandade de poisson Bleu de la Combe du Val / Fruit	Potage Clafoutis de légumes Fromage blanc / Riz au lait
Samedi 7-nov.	Poireaux vinaigrette Sot l'y laisse de dinde Polenta Brie / Compote	Potage Tarte aux oignons Salade verte Fromage mou / Crème dessert caramel
Dimanche 8-nov.	Terrine de poisson mayonnaise Bœuf braisé Charolais Poêlée de légumes Comté Combe Du Val / Pâtisserie maison	Potage Chou farci Riz Fromage blanc faisselle/ Coulis fruits rouge

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

GHT BRESSE HAUT BUGEY

EHPAD / USLD

Menus semaine du 02 au 08 Novembre 2026		
	REPAS MIXES	
	Repas du midi	**Repas du soir**
Lundi **2-nov.**	Taboulé aux raisins Blanquette de veau Carottes Vichy Fromage mou / Pomme mixée	Potage Volaille mixée Ratatouille mixée Yaourt nature / Flan vanille
Mardi **3-nov.**	Pomelos Poisson mixé Riz pilaf Fromage mou / Compote	Potage Semoule œufs tomates Fromage blanc arôme / Crème dessert pistache
Mercredi **4-nov.**	Maquereaux à la moutarde Jambon mixé Pâtes au beurre Fromage mou / Crème de biscuits	Potage Gratin de choux-fleurs Yaourt nature bio /Poire mixée
Jeudi **5-nov.**	Artichaut mixé Bœuf mixé Printanière de légumes Fromage mou / Crème pralinée	Potage Flan de potiron Yaourt fruité / Abricot au sirop
Vendredi **6-nov.**	Carottes mixées Brandade de poisson Fromage mou / Crème café	Potage Flan de légumes Yaourt blanc / Semoule au lait
Samedi **7-nov.**	Œuf mixé mayonnaise Volaille mixée Purée de pommes de terre Petit suisse arôme / Compote	Potage Tarte aux oignons Purée de brocolis Fromage mou / Crème dessert caramel
Dimanche **8-nov.**	Poisson froid mayonnaise Bœuf mixé Poêlée de légumes Fromage mou / Mousse citron	Potage Chou farci Riz Fromage blanc faisselle / Coulis fruits rouge

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