

Menus semaine du 02 au 08 Novembre 2026

	<u>REPAS NORMAUX</u>	
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
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 Comité 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

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 taisselle / Coulis fruits rouge

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