

Menus semaine du 26 octobre au 01 novembre 2026

	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 26-oct.	Artichaut Sauté d'agneau Légumes couscous Fromage mou / Crème de fruits	 Potage Eggs végétarien et purée de 3 légumes Fromage mou / Liègeois chocolat
Mardi 27-oct.	Carottes Sauté de porc Label rouge Purée de patates douces Yaourt fruité / Mousse citron	 Potage Veloutine semoule tomate Fromage mou / Compote
Mercredi 28-oct.	Pomelos Poisson à la grenobloise Purée de pommes de terre Fromage mou / Crème brûlée	 Potage Sauté de bœuf Ratatouille Yaourt nature / Compote
Jeudi 29-oct.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Choux-fleurs persillés Petit suisse arôme bio / Crème dessert pralinée	 Potage Sauté de dinde Haricots vert Fromage mou / Compote
Vendredi 30-oct.	Artichaut Poisson sauce tomate basilic Duo de courgettes Fromage mou / Crème pistache	 Potage Veloutine de tarte aux oignons Yaourt fruité / Compote
Samedi 31-oct.	3 Légumes Sot l'y laisse Purée de petits pois Fromage mou / Mousse chocolat	Potage Sauté de porc label rouge Brocolis Fromage mou / Compote
Dimanche 1-nov.	Verrine de petits pois au fromage frais Parmentier de canard mixé Fromage blanc faisselle/ Crème 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

Menus semaine du 26 octobre au 01 novembre 2026

	<u>REPAS NORMAUX</u>	
	<u>Repas du midi</u>	<u>Repas du soir</u>
Lundi 26-oct.	Couscous Morbier Combe Du Val / Fruit	Potage Aspic Salade de sombrero Fromage mou / Liègeois chocolat
Mardi 27-oct.	Coleslaw Jambon en sauce Pâtes au beurre Bûche de chèvre / Mousse citron	Potage  Rôti de dinde froid Salade de lentilles Fromage mou / Cocktail de fruits
Mercredi 28-oct.	Pomelos Poisson à la Grenobloise Riz pilaf St Paulin / Pâtisserie	Potage  Salade d'haricots beurre tomates oeufs Camembert et St Marcellin/ Fruit
Jeudi 29-oct.	Terrine de légumes Sauté de veau au jus Choux-fleurs persillés Petit Suisse arôme bio/ Crème dessert pralinée	Potage  Assiette de charcuterie Asperges Fromage mou / Fruit
Vendredi 30-oct.	Salade de perlées Poisson sauce tomate basilic Duo de courgettes Livarot AOP / Crème pistache	Potage  Tarte aux oignons Salade verte Cantal / Compote
Samedi 31-oct.	Champignons à la grecque Sot l'y laisse Poêlée de légumes Brie / Mousse chocolat	Potage  Pâtes carbonara Fromage mou / Fruit
Dimanche 1-nov.	Verrine de petits pois au fromage frais Parmentier de canard Fromage blanc faisselle / Pâtisserie	Potage  Feuilleté au fromage Salade composée Fromage blanc arôme / Fruit
<i>Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaires nécessaires aux besoins du résident</i>		