GHT BRESSE HAUT BUGEY

EHPAD / USLD

Menus semaine du 30 Novembre au 06 Décembre 2026

	REPAS NORMAUX	
	Repas du midi	**Repas du soir**
Lundi **30-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 **1-déc.**	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 **2-déc.**	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 **3-déc.**	Salade composée Joue de bœuf Printanière de légumes Fromage mou / Fruit	Potage Gratin de betternut Yaourt fruité / Abricots au sirop
Vendredi **4-déc.**	Salade d'endives Brandade de poisson Bleu de la Combe du Val / Fruit	Potage Clafoutis de légumes Fromage blanc / Riz au lait
Samedi **5-déc.**	Poireaux vinaigrette Sot l'y laisse de dinde Polenta Brie / Compote	Potage Tarte aux oignons Salade verte Fromage mou / Crème dessert caramel
Dimanche **6-déc.**	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 30 Novembre au 06 Décembre 2026		
	REPAS MIXES	
	Repas du midi	Repas du soir
Lundi 30-nov.	Taboulé aux raisins Blanquette de veau Carottes Vichy Fromage mou / Pomme mixée	Potage Volaille mixée Ratatouille mixée Yaourt nature / Flan vanille
Mardi 1-déc.	Pomelos Poisson mixé Riz pilaf Fromage mou / Compote	Potage Semoule œufs tomates Fromage blanc arôme / Crème dessert pistache
Mercredi 2-déc.	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 3-déc.	Artichaut mixé Bœuf mixé Printanière de légumes Fromage mou / Crème pralinée	Potage Flan de potiron Yaourt fruité / Abricot au sirop
Vendredi 4-déc.	Carottes mixées Brandade de poisson Fromage mou / Crème café	Potage Flan de légumes Yaourt blanc / Semoule au lait
Samedi 5-déc.	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 6-déc.	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