

# MENUS de la semaine du 7 au 13 juillet 2025



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

**TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS**

8	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 7	<p><b>CRÈME DE TOMATES</b></p> <p>NAVARIN D'AGNEAU</p> <p>SPIRALES AU BEURRE</p> <p>CAROTTES GLACEES</p>	<p>PAUPIETTE DE BŒUF</p> <p>SPIRALES AU BEURRE</p> <p>CAROTTES GLACEES</p> <p><b>GLACE</b></p>	<p>SPAGHETTI</p> <p>SAUCE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE TOMATES</p> <p>COMPOTE DE PRUNEAUX</p>
MA 8	<p><b>POTAGE LEOPOLD</b></p> <p>FRITURE DE POISSON</p> <p>SAUCE TARTARE</p> <p>RIZ AUX PETITS LEGUMES</p> <p>ROMANESCO AU BEURRE</p>	<p>CÔTELETTE DE PORC</p> <p>SAUCE CHARCUTIÈRE</p> <p>RIZ AUX PETITS LEGUMES</p> <p>ROMANESCO AU BEURRE</p>	<p>WIENERLI EN CROUTE</p> <p>SALADE COMPOSEE</p> <p>FLAN VANILLE</p>
ME 9	<p><b>CRÈME DE BOLETS</b></p> <p>BROCHETTE TZIGANE</p> <p>ET SON JUS</p> <p>POMMES DE TERRE PARISIENNE</p> <p>TOMATES VAPEUR</p>	<p>PIQUE-NIQUE GUMEFENS</p> <p><b>GÂTEAU AUX ABRICOTS</b></p>	<p>OMELETTE JAMBON ET FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>COMPOTE AUX POIRES</p>
JE 10	<p><b>POTAGE CULTIVATEUR</b></p> <p>GOULASCH HONGROISE</p> <p>PÂTES 3 COULEURS AU BEURRE</p> <p>PETITS POIS</p>	<p>STEAK DE PORC CHASSEUR</p> <p>SAUCE AU POIVRE</p> <p>PÂTES 3 COULEURS AU BEURRE</p> <p>PETITS POIS</p>	<p>CROUTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE MÊLEE</p> <p>COMPOTE AUX POMMES</p>
VE 11	<p><b>CRÈME D'ASPERGES</b></p> <p>FILET DE ROUGET</p> <p>SAUCE VIN BLANC</p> <p>POMMES DE TERRE NATURE</p> <p>BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES</p>	<p>FOIE DE VEAU A LA PROVENCALE</p> <p>POMMES DE TERRE NATURE</p> <p>BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES</p>	<p>RISOTTO A LA TOMATE</p> <p>SALADE PANACHEE</p> <p>CREME ABRICOTS</p>
SA 12	<p><b>POTAGE GARBURE</b></p> <p>RAGOÛT DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>PÂTES CRAVATTE</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p>	<p>ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE</p> <p>PÂTES CRAVATTE</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p><b>BAVAROIS ANANAS</b></p>	<p>HORS-D'ŒUVRE FROID</p> <p>CRUDITES</p> <p>MIRABELLES</p>
DI 13	<p><b>BOUILLON DE LÉGUMES</b></p> <p>EMINCE DE VOLAILLE</p> <p>AU BASILIC</p> <p>RÖSTI CROQUETTE</p> <p>FAGOT D'HARICOTS</p>	<p>ROTI DE PORC SUEDOIS</p> <p>SAUCE AUX PRUNEAUX</p> <p>RÖSTI CROQUETTE</p> <p>FAGOT D'HARICOTS</p> <p><b>PÂTISSERIE</b></p>	<p>CAFE AU LAIT</p> <p>PAIN COMPLET</p> <p>BEURRE ET CONFITURE</p> <p>FROMAGE ET YOGOURT</p>

Pour des renseignements concernant la provenance de la viande et du poisson, adressez-vous à la cuisine