

MENUS de la semaine du 29 décembre au 4 janvier 2026



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:



TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

7

MENU A (tendre)

MENU B (normal)

MENU ou CAFE COMPLET

LU 29	CRÈME DE LÉGUMES		CORNETTES AU JAMBON GRATINÉES SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS
	SAUCISSE DE VEAU SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	CÔTELETTE DE PORC SAUCE ROBERT POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	
MA 30	CRÈME VANILLE		STRUDEL À LA VIANDE SALADE DE SAISON COMPOTE DE PRUNEAUX
	PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SAUCE AU BASILIC POMMES DE TERRE NATURE ÉPINARDS	CHOUCROUTE GARNIE JAMBON, LARD, SAUCISSON POMMES DE TERRE NATURE	
ME 31	POTAGE GARBURE TARTELETTE AU VIN CUIT		ROASTBEEF FROID SAUCE TARTARE POMMES FRITES PETITE DOUCEUR
	ÉMINCÉ DE POULET AU PAPRIKA CORNETTES AU BEURRE FENOUIL À LA TOMATE	LASAGNE MAISON SALADE MÊLÉE	
JE 1	CRÈME D'ASPERGES ***** LONGE DE VEAU RÔTIE BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AUX BOLETS POMMES DAUPHINE BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES *****		POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS FROMAGE, BEURRE, CONFITURE COMPOTE D'ANANAS
	TRANCHE DE FORêt NOIRE AU KIRSCH		
VE 2	POTAGE CRECY FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE BEURRE AU CITRON RIZ SAUVAGE		GRATIN DE LÉGUMES SALADE DE TOMATES COMPOTE MIRABELLES
	GLACE		
SA 3	BOUILLON AUX LÉGUMES ET CROÛTONS RÔTI DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE NOUILLES AU BEURRE HARICOTS VERTS		Œufs BROUILLÉS À LA CRÈME ET CIBOULETTE SALADE DE RACINE ROUGE COMPOTE D'ORANGE
	BAVAROIS AUX FRAISES		
DI 4	CRÈME DUBARRY ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURCHOISE POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES		CAFÉ AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE, CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT
	PÂTISSERIE		

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