












MENUS de la semaine du 29 décembre au 4 janvier 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

7	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 29	 <p>CRÈME DE LÉGUMES</p> <p>SAUCISSE DE VEAU SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES</p>	<p>CÔTELETTE DE PORC SAUCE ROBERT POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	<p>CORNETTES AU JAMBON GRATINÉES SALADE VERTE</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>
MA 30	<p>POTAGE GARBURE</p> <p>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SAUCE AU BASILIC POMMES DE TERRE NATURE ÉPINARDS</p> <p>TARTELETTE AU VIN CUIT</p>	<p>CHOUROUTE GARNIE JAMBON, LARD, SAUCISSON POMMES DE TERRE NATURE</p> 	<p>STRUDEL À LA VIANDE SALADE DE SAISON</p> <p>COMPOTE DE PRUNEAUX</p>
ME 31	<p>CRÈME D'ASPERGES</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET AU PAPRIKA CORNETTES AU BEURRE FENOUIL À LA TOMATE</p> <p>ÉCLAIR MOCCA</p>	<p>LASAGNE MAISON SALADE MÊLÉE</p>	 <p>ROASTBEEF FROID SAUCE TARTARE POMMES FRITES</p>  <p>PETITE DOUCEUR</p>
JE 1	 <p>TERRINE MAISON SUR SALADINE ET SA VINAIGRETTE</p> <p>*****</p> <p>LONGE DE VEAU RÔTIE BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AUX BOLETS POMMES DAUPHINE BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>*****</p> <p>TRANCHE DE FORÊT NOIRE AU KIRSCH</p> 	<p>2026</p>	<p>POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS FROMAGE, BEURRE, CONFITURE</p> <p>COMPOTE D'ANANAS</p>
VE 2	<p>POTAGE CRECY</p> <p>FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE BEURRE AU CITRON RIZ SAUVAGE</p> <p>GLACE</p>	<p>CUISSE DE POULET SAUTÉ CHASSEUR RIZ SAUVAGE</p> 	<p>GRATIN DE LÉGUMES SALADE DE TOMATES</p>  <p>COMPOTE MIRABELLES</p>
SA 3	 <p>BOUILLON AUX LÉGUMES ET CROÛTONS</p> <p>RÔTI DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE NOUILLES AU BEURRE HARICOTS VERTS</p> <p>BAVAROIS AUX FRAISES</p>	<p>CORDON BLEU DE VOLAILLE NOUILLES AU BEURRE HARICOTS VERTS</p>	<p>ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME ET CIBOULETTE SALADE DE RACINE ROUGE</p> <p>COMPOTE D'ORANGE</p>
DI 4	<p>CRÈME DUBARRY</p> <p>ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES</p> <p>PÂTISSERIE</p> 	<p>RÔTI DE PORC AUX ABRICOTS POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES</p>	<p>CAFÉ AU LAIT</p>  <p>PAIN COMPLET BEURRE, CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT</p>

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