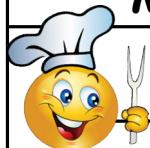


MENUS de la semaine du 5 au 11 janvier 2026



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:



TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

6	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 5	CREME DE TOMATES ÉMINCÉ DE CANARD AU VIN CUIT POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR GÂTEAU AUX RAISINETS	SUPRÈME DE POULET AU CITRON POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR	CRÊPES AU FROMAGE SALADE DE SAISON MOUSSE AUX POMMES
MA 6	CRÈME DE BOLETS FILET DE TRUITE SAUMONÉE SAUCE BASILIC RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME	POITRINE DE VEAU FARCI RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME CHOU À LA CRÈME	CANNELLONI GRATINÉ SALADE VERTE COMPOTE PÊCHES
ME 7	POTAGE DARBLAY ÉMINCÉ DE PORC AU PAPRIKA CORNETTES AU BEURRE COURGETTES À L'AIL ANANAS AU KIRSCH	PAUPIETTE DE DINDE CORNETTES AU BEURRE COURGETTES À L'AIL	SPAGHETTI CARBONARA SALADE MELÉE CRÈME CITRON
JE 8	POTAGE AUX LÉGUMES PASSÉS OSSO BUCCO À LA GREMOLATA POLENTA RATATOUILLE	RAGOÛT DE LAPIN À LA MOUTARDE POLENTA RATATOUILLE CRÈME ABRICOTS	CHAUSSON DE ROESTI AUX CHAMPIGNONS SALADE DE SAISON COMPOTE DE POIRES
VE 9	POTAGE LEOPOLD FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE AU BOUILLON ÉPINARDS À LA CRÈME BAVAROIS FRAMBOISE	PAPET VAUDOIS SAUCISSE AUX CHOUX	TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS COMPOTE MIRABELLES
SA 10	POTAGE GARBURE STEAK HACHÉ DE VEAU, SAUCE À LA CRÈME FRISETTES BROCOLI À LA VAPEUR	PICCATA DE PORC AU COULIS DE TOMATES FRISETTES BROCOLI À LA VAPEUR TIRAMISU	SALADE DE CERVELAS ET GRUYÈRE CRÈME CARAMEL
DI 11	CRÈME DE LÉGUMES SUPRÈME DE CHAPON AUX MORILLES GRATIN DAUPHINOIS CHOUX DE BRUXELLES COUPE MAISON	GIGOT D'AGNEAU À LA PROVENCALE GRATIN DAUPHINOIS CHOUX DE BRUXELLES	CAFÉ AU LAIT PETITS PAINS BEURRE ET CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT

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