

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	CRÈME DE TOMATES ÉMINCÉ DE CANARD AU VIN CUIT POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR GÂTEAU AUX RAISINETS		CRÊPES AU FROMAGE SALADE DE SAISON MOUSSE AUX POMMES
	CRÈME DE BOLETS FILET DE TRUITE SAUMONÉE SAUCE BASILIC RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME CHOU À LA CRÈME		CANNELONI GRATINÉ SALADE VERTE COMPOTE PÊCHES
MA 6	POTAGE DARBLAY ÉMINCÉ DE PORC AU PAPRIKA CORNETTES AU BEURRE COURGETTES À L'AIL ANANAS AU KIRSCH		SPAGHETTI CARBONARA SALADE MÊLÉE CRÈME CITRON
	POTAGE AUX LÉGUMES PASSÉS OSSO BUCO À LA GREMOLATA POLENTA RATATOUILLE CRÈME ABRICOTS		CHAUSSEON DE ROESTI AUX CHAMPIGNONS SALADE DE SAISON COMPOTE DE POIRES
JE 8	POTAGE LEOPOLD FILETS DE PERCHE FRITS SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE AU BOUILLON ÉPINARDS À LA CRÈME BAVAROIS FRAMBOISE		TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS COMPOTE MIRABELLES
	POTAGE GARBURE STEAK HACHÉ DE VEAU, SAUCE À LA CRÈME FRISETTES BROCOLI À LA VAPEUR TIRAMISU		SALADE DE CERVELAS ET GRUYÈRE CRÈME CARAMEL
SA 10	CRÈME DE LÉGUMES SUPRÊME DE CHAPON AUX MORILLES GRATIN DAUPHINOIS CHOUX DE BRUXELLES COUPE MAISON		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