





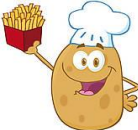
# MENUS de la semaine du 12 au 18 janvier 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

5	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 12	<p>CRÈME DE POIREAUX</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENCALE POMME MOUSSELINÉ BROCOLI AU BEURRE</p>  <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>CARBONADE DE BŒUF POMME MOUSSELINÉ BROCOLI AU BEURRE</p>	<p>RAMEQUINS AU FROMAGE SALADE MÊLÉE COMPOTE D'ABRICOTS</p>
MA 13	<p>POTAGE PAYSAN</p> <p>FILET DE CABILLAUD A LA BORDELAISE RIZ AU SAFRAN COURGETTES AUX FINES HERBES</p>	<p>POJARSKI DE VEAU SAUCE À LA CRÈME RIZ AU SAFRAN COURGETTES AUX FINES HERBES</p>  <p>BEIGNETS AUX POMMES</p>	<p>RAVIOLI À LA TOMATE GRATINÉS SALADE VERTE COMPOTE MIRABELLES</p>
ME 14	<p>POTAGE CRÉCY</p> <p>RAGOÛT DE VEAU AUX OLIVES POMMES CARRÉES SAUTÉES CAROTTES GLACÉES</p>	<p>SALTIMBOCCA DE PORC POMMES CARRÉES SAUTÉES CAROTTES GLACÉES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE THON ET ŒUFS AVEC CRUDITES COMPOTE ANANAS</p>
JE 15	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>ÉMINCÉ DE CERF AUX CHAMPIGNONS SPÄTLI AU BEURRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p>  <p>BAVAROIS AUX FRAISES</p>	<p>CERVELAS CORDON-BLEU SPÄTLI AU BEURRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p>	<p>PAIN PERDU SALADE COMPOSÉE YOGOURT AUX FRUITS</p>
VE 16	<p>POTAGE AUX CÉRÉALES</p> <p>FILET DE COLIN FRIT POMMES PERSILLÉES ÉPINARDS EN BRANCHES</p>	<p>JAMBON AU MIEL ET SON PETIT JUS POMMES PERSILLÉES ÉPINARDS EN BRANCHES</p> <p>GÂTEAU À LA RHUBARBE</p>	<p>ENDIVES AU JAMBON SALADE COMPOSÉE CRÈME MOCCA</p> 
SA 17	<p>POTAGE GARBURE</p> <p>SAUCISSE DE LA GÉRINE SAUCE MOUTARDE NOUILLES AU BEURRE CHOU-FLEUR VAPEUR</p>	<p>ESCALOPE DE PORC PANÉE NOUILLES AU BEURRE CHOU-FLEUR VAPEUR</p> <p>CRÈME AUX ABRICOTS</p>	<p>FRISSETTES AUX LÉGUMES SALADE VERTE MOUSSE AUX POMMES</p>
DI 18	<p>BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>BROCHETTE DE POULET À LA PROVENCALE POMMES FRITES HARICOTS AU BEURRE</p>  <p>PÂTISSERIE</p>	<p>RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE POMMES FRITES HARICOTS AU BEURRE</p>	<p>CAFE AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE ET CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT</p>

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