

MENUS de la semaine du 12 au 18 janvier 2026



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

5

MENU A (tendre)

CREME DE POIREAUX

LU

SAUTÉ D'AGNEAU

À LA PROVENCALE

12

POMME MOUSSELINE

BROCOLI AU BEURRE



MENU B (normal)

CARBONADE DE BŒUF

POMME MOUSSELINE

BROCOLI AU BEURRE

MENU ou CAFE COMPLET

RAMEQUINS AU FROMAGE

SALADE MÊLÉE

COMPOTE D'ABRICOTS

MA

POTAGE PAYSAN

FILET DE CABILLAUD

A LA BORDELAISE

RIZ AU SAFRAN

COURGETTES AUX FINES HERBES

POJARSKI DE VEAU

SAUCE À LA CRÈME

RIZ AU SAFRAN



RAVIOLI À LA TOMATE

GRATINÉS

SALADE Verte

13

BEIGNETS AUX POMMES

COMPOTE MIRABELLES

ME

POTAGE CRÉCY

RAGOÛT DE VEAU

AUX OLIVES

POMMES CARRÉES SAUTÉES

CAROTTES GLACÉES

SALTIMBOCCA DE PORC

POMMES CARRÉES SAUTÉES

CAROTTES GLACÉES

SALADE DE THON ET ŒUFS

AVEC CRUDITES

MOUSSE AU CHOCOLAT

COMPOTE ANANAS

JE

POTAGE PARMENTIER

ÉMINCÉ DE CERF

AUX CHAMPIGNONS

SPÄTLI AU BEURRE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES



CERVELAS CORDON-BLEU

SPÄTLI AU BEURRE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

PAIN PERDU

SALADE COMPOSÉE

BAVAROIS AUX FRAISES

YOGOURT AUX FRUITS

VE

POTAGE AUX CÉRÉALES

FILET DE COLIN FRIT

JAMBON AU MIEL ET

POMMES PERSILLÉES

SON PETIT JUS

ÉPINARDS EN BRANCHES

POMMES PERSILLÉES

ÉPINARDS EN BRANCHES

ENDIVES AU JAMBON

SALADE COMPOSÉE

GÂTEAU À LA RHUBARBE

CRÈME MOCCA

SA

POTAGE GARBURE

SAUCISSE DE LA GÉRINE

ESCALOPE DE PORC PANÉE

SAUCE MOUTARDE

NOUILLES AU BEURRE

NOUILLES AU BEURRE

CHOU-FLEUR VAPEUR

CHOU-FLEUR VAPEUR

CRÈME AUX ABRICOTS

FRISSETTES AUX LÉGUMES

SALADE Verte

MOUSSE AUX POMMES

DI

BOUILLON DE LÉGUMES

BROCHETTE DE POULET

RÔTI DE PORC

À LA PROVENCALE

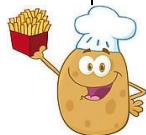
SAUCE MOUTARDE

POMMES FRITES

POMMES FRITES

HARICOTS AU BEURRE

HARICOTS AU BEURRE



CAFE AU LAIT

PAIN COMPLET

BEURRE ET CONFITURE

PÂTISSERIE

FROMAGE ET YOGOURT

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