

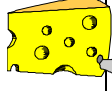
MENUS de la semaine du 16 au 22 février 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 16	CRÈME DE TOMATES		
	EPAULE D'AGNEAU AU ROMARIN SPIRALES AU BEURRE CAROTTES GLACEES	PAUPIETTE DE BŒUF SPIRALES AU BEURRE CAROTTES GLACEES	SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE SALADE TOMATES 
MA 17	GLACE		COMPOTE DE PRUNEAUX
	POTAGE LEOPOLD FILET DE COLIN A LA BORDELAISE RIZ AUX PETITS LEGUMES ROMANESCO AU BEURRE	POULET RÔTI ET SON JUS  RIZ AUX PETITS LEGUMES ROMANESCO AU BEURRE	WIENERLI EN CROUTE SALADE COMPOSEE FLAN VANILLE
ME 18	CRÈME DE BOLETS		
	BROCHETTE TZIGANE ET SON JUS POMMES DE TERRE PARISIENNE TOMATES VAPEUR	TENDRON DE VEAU POMMES DE TERRE PARISIENNE TOMATES VAPEUR	ŒUFS CUITS DURS SUR LIT D'EPINARDS AVEC SAUCE MORNAY SALADE VERTE ET CAROTTES
JE 19	MOUSSE TIRAMISU		COMPOTE AUX POIRES
	POTAGE CULTIVATEUR GOULASCH HONGROISE PÂTES 3 COULEURS AU BEURRE PETITS POIS	STEAK DE PORC CHASSEUR SAUCE AU POIVRE PÂTES 3 COULEURS AU BEURRE PETITS POIS	CROUTE AU FROMAGE SALADE MÊLEE 
VE 20	BEIGNET AUX POMMES		MIRABELLES
	CRÈME D'ASPERGES		
	FILET DE LIMANDE SAUCE BASILIC POMMES DE TERRE NATURE LEGUMES AU BOUILLON	BOUILLI DE BŒUF SAUCE VINAIGRETTE POMMES DE TERRE NATURE LEGUMES AU BOUILLON	RISOTTO A LA TOMATE SALADE PANACHEE CREME D'ABRICOTS
SA 21	PARFAIT GLACE FRAMBOISE		
	POTAGE GRABURE RAGOÛT DE VEAU AUX OLIVES PÂTES CRAVATTE EPINARDS A LA CREME	ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE PÂTES CRAVATTE EPINARDS A LA CREME	HORS-D'ŒUVRE FROID CRUDITES COMPOTE AUX POMMES
DI 22	BAVAROIS CHOCOLAT		
	BOUILLON DE LÉGUMES EMINCE DE VOLAILLE AU BASILIC RÖSTI CROQUETTE FAGOT D'HARICOTS	ROTI DE PORC SUEDOIS SAUCE AUX PRUNEAUX RÖSTI CROQUETTE FAGOT D'HARICOTS	CAFE AU LAIT  PAIN COMPLET BEURRE ET CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT

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

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