

MENUS de la semaine du 23 février au 1er mars 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

7	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 23	CRÈME DE LÉGUMES SAUCISSE DE VEAU SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	CÔTELETTE DE PORC VALAISANNE POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	CORNETTES AU JAMBON GRATINÉES SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS
MA 24	POTAGE GARBURE FILET DE SAUMON GRILLÉ SAUCE À L'AIL DES OURS POMMES DE TERRE NATURE ÉPINARDS AU BEURRE	CHOUROUTE GARNIE JAMBON, LARD, SAUCISSON POMMES DE TERRE NATURE	STRUDEL À LA VIANDE SALADE DE SAISON COMPOTE DE PRUNEAUX
ME 25	CRÈME D'ASPERGES RAGOÛT DE DINDE LARDONS ET CHAMPIGNONS CORNETTES AU BEURRE RUTABAGA AUX FINES HERBES	LASAGNE MAISON SALADE MÊLÉE	SOUPE AUX POIS JAUNES ET CROÛTONS GÂTEAU AUX POMMES
JE 26	POTAGE À L'AVOINE RAGOÛT D'AGNEAU À LA PROVENCALE ROESTI CAROTTES VICHY	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE ROESTI CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS FROMAGE, BEURRE, CONFITURE COMPOTE D'ANANAS
VE 27	POTAGE CRECY FILET DE MERLAN FRIT SAUCE MAYONNAISE AU BASILIC RIZ PILAW GRATIN DE CHOUX-FLEUR	CHIPOLATA DE VEAU AU LARD RIZ PILAW GRATIN DE CHOUX-FLEUR	GNOCCHI À LA POMME DE TERRE SAUCE TOMATE SALADE MÊLÉE MOUSSE AUX POMMES
SA 28	BOUILLON AUX LÉGUMES ET CROÛTONS RÔTI DE BŒUF AU VIN ROUGE NOUILLES AU BEURRE HARICOTS PLATS	STEACK DE HAUT DE CUISSE DE POULET AU ROMARIN NOUILLES AU BEURRE HARICOTS PLATS	ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME ET CIBOULETTE SALADE DE RACINE ROUGE COMPOTE D'ORANGE
DI 1	CRÈME DUBARRY ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES	COU DE PORC RÔTI SAUCE AU MADÈRE POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES	CAFÉ AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE, CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT

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