












MENUS de la semaine du 13 avril au 19 avril 2026



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

8	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 13	<p>CRÈME DE TOMATES</p> <p>ÉPAULE D'AGNEAU AU ROMARIN</p> <p>SPIRALES AU BEURRE</p> <p>CAROTTES À LA CRÈME</p> <p></p>	<p>PAUPIETTE DE BŒUF</p> <p>SPIRALES AU BEURRE</p> <p>CAROTTES À LA CRÈME</p> <p>GLACE</p> <p>POTAGE LEOPOLD</p> <p>FILET DE ST-PIERRE À LA CRÈME</p> <p>RIZ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>ROMANESCO AU BEURRE</p> <p></p> <p>GÂTEAU AUX RAISINETS</p> <p></p>	<p>SPAGHETTI</p> <p>SAUCE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE TOMATES</p> <p></p> <p>COMPOTE DE PRUNEAUX</p>
MA 14	<p>CRÈME DE BOLETS</p> <p>BROCHETTE TZIGANE ET SON JUS</p> <p>POMMES MOUSSELINE</p> <p>TOMATES VAPEUR</p> <p></p>	<p>TENDRON DE VEAU</p> <p>POMMES MOUSSELINE</p> <p>TOMATES VAPEUR</p> <p>CRÈME CARAMEL</p>	<p>GRATIN DE PÂTES</p> <p>SALADE MÊLÉE</p> <p>FLAN VANILLE</p>
JE 16	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>RAGOÛT DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>MINI PENNE AU BEURRE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>MINI PENNE AUX ASPERGES ET À L'AIL D'OURS</p> <p>SALADE MÊLÉE</p> <p></p>	<p>CROÛTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MIRABELLES</p>
VE 17	<p>CRÈME D'ASPERGES</p> <p>FILET DE LIMANDE SAUCE BASILIC</p> <p>POMMES DE TERRE NATURE</p> <p>LÉGUMES AU BOUILLON</p> <p></p> <p>MOUSSE YOGOURT À L'ORANGE</p> <p></p>	<p>BOUILLI DE BŒUF SAUCE VINAIGRETTE</p> <p>POMMES DE TERRE NATURE</p> <p>LÉGUMES AU BOUILLON</p>	<p>RISOTTO AUX POIREAUX</p> <p>SALADE PANACHÉE</p> <p></p> <p>CRÈME D'ABRICOTS</p>
SA 18	<p>POTAGE GRABURE</p> <p>RAGOÛT DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>PÂTES CRAVATTE</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>BAVAROIS CHOCOLAT</p>	<p>ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE</p> <p>PÂTES CRAVATTE</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p>	<p>HORS-D'ŒUVRE FROID CRUDITÉS</p> <p>COMPOTE AUX POMMES</p>
DI 19	<p>BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU BASILIC</p> <p>POMMES COUNTRY</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p></p> <p>PÂTISSERIE</p>	<p>COU DE PORC</p> <p>SAUCE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>POMMES COUNTRY</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p>	<p>CAFÉ AU LAIT</p> <p>PAIN COMPLET</p> <p></p> <p>BEURRE ET CONFITURE</p> <p>FROMAGE ET YOGOURT</p>

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