






MENUS de la semaine du 27 avril au 3 mai 2026



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

6	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 27 	<p style="text-align: center;">CRÈME DE TOMATES</p> EMINCE DE CANARD AU VIN CUIT POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR	<p style="text-align: center;">STEAK DE CUISSE DE POULET AU CITRON</p> POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR	CRÊPES AU FROMAGE SALADE DE SAISON COMPOTE AUX POMMES
MA 28 	<p style="text-align: center;">GLACE</p> <p style="text-align: center;">CRÈME DE BOLETS</p> FILET DE CABILLAUD SAUCE AU SAFRAN RIZ CRÉOLE CAROTTES A LA CRÈME	<p style="text-align: center;">SPAGHETTI SAUCE ARRABIATA</p> SALADE MELEE	ROESTI BERNOIS ŒUF AU PLAT SALADE VERTE COMPOTE AUX POIRES
ME 29	<p style="text-align: center;">POTAGE DARBLAY</p> ÉMINCÉ DE POULET AUX LÉGUMES SAUCE BOURSIN CORNETTES AU BEURRE COURGETTES AU THYM	<p style="text-align: center;">RÔTI HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS</p> CORNETTES AU BEURRE COURGETTES AU THYM	SOUPE DE CHALET GATEAU AUX PRUNEAUX
JE 30 	<p style="text-align: center;">POTAGE AUX LÉGUMES PASSÉS</p> PAUPIETTE DE LAPIN À L'ANCIENNE POLENTA HARICOTS PLATS AU BEURRE	<p style="text-align: center;">POITRINE DE DINDE À L'ORANGE</p> POLENTA HARICOTS PLATS AU BEURRE	TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS YOGOURT AUX FRUITS
VE 1 	<p style="text-align: center;">POTAGE LEOPOLD</p> FILET DE DORADE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE RISSOLÉES AU THYM EPINARDS À LA CRÈME	<p style="text-align: center;">OSSO BUCO A LA GREMOLATA</p> POMMES DE TERRE RISSOLÉES AU THYM EPINARDS À LA CRÈME	ASPERGES VERTES ET JAMBON SAUCE MOUSSELINE COMPOTE D'ANANAS
SA 2 	<p style="text-align: center;">POTAGE GARBURE</p> STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE À LA CRÈME FRISSETTES BROCOLI A LA VAPEUR	<p style="text-align: center;">PICCATA DE PORC AU COULIS DE TOMATES</p> FRISSETTES BROCOLI A LA VAPEUR	SALADE DE CERVELAS ET GRUYÈRE CRÈME CARAMEL
DI 3	<p style="text-align: center;">CRÈME DE LÉGUMES</p> SUPRÊME DE PINTADE À L'ESTRAGON GRATIN DAUPHINOIS CHOUX DE BRUXELLES	<p style="text-align: center;">GIGOT D'AGNEAU À LA PROVENCALE</p> GRATIN DAUPHINOIS CHOUX DE BRUXELLES	CAFÉ AU LAIT PETITS PAINS BEURRE ET CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT

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