

MENUS de la semaine du 18 au 24 mai 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

3	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 18	CRÈME DE TOMATES		MACARONIS MONTAGNARD AU PESTO SALADE TOMATES COMPOTE DE PRUNEAUX
	NAVARIN D'AGNEAU SPIRALES AU BEURRE CAROTTES GLACÉES	STEAK DE PORC CHASSEUR SAUCE AU THYM SPIRALES AU BEURRE CAROTTES GLACÉES	
MA 19	GLACE		CHAUSSON DE POMMES DE TERRE FARCI AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE FRAIS SALADE MÊLÉE CRÈME CITRON
	BATÔNNETS DE POISSON PANÉS SAUCE TARTARE RIZ SAUVAGE ROMANESCO AU BEURRE	POTAGE LEOPOLD BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE RIZ SAUVAGE ROMANESCO AU BEURRE	
ME 20	CRÈME DE BOLETS		TORTILLA AUX PETITS LÉGUMES SALADE VERTE COMPOTE AUX POIRES
	BROCHETTE TZIGANE ET SON JUS COUSCOUS AUX LÉGUMES TOMATES VAPEUR	RÔTI HACHÉ À L'AIL D'OURS COUSCOUS AUX LÉGUMES TOMATES VAPEUR	
JE 21	PANNA COTTA AUX FRAISES		QUICHE AUX LÉGUMES SALADE RACINES ROUGES CRÈME AU PRALINÉ
	RÔTI DE BŒUF BRAISÉ PÂTES 3 COULEURS AU BEURRE LAITUE PAYSANNE	POTAGE CULTIVATEUR POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PÂTES 3 COULEURS AU BEURRE LAITUE PAYSANNE	
VE 22	TARTELETTE AU CITRON		CRÈME D'ASPERGES
	FILET DE SÉBASTE MEUNIÈRE SAUCE BASILIC POMMES DE TERRE NATURE RATATOUILLE	FOIE DE VEAU À LA PROVENCALE POMMES DE TERRE NATURE RATATOUILLE	
SA 23	ROULADE À LA FRAMBOISE		RISOTTO À LA TOMATE SALADE PANACHÉE FLAN VANILLE
	RAGOÛT DE VEAU AUX OLIVES PÂTES CRAVATTE ÉPINARDS À LA CRÈME	POTAGE GARBURE ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE PÂTES CRAVATTE ÉPINARDS À LA CRÈME	
DI 24	BAVAROIS ANANAS		ASPERGES BLANCHES ET JAMBON SAUCE MOUSSELINE MIRABELLES
	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CHAMPIGNONS RÖSTI CROQUETTE FAGOT D'HARICOTS	BOUILLON DE LÉGUMES RÔTI DE PORC SUÉDOIS SAUCE AUX PRUNEAUX RÖSTI CROQUETTE FAGOT D'HARICOTS	
PÂTISSERIE			CAFÉ 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