




MENUS de la semaine du 6 au 12 juillet 2026



Nom et prénom du résidant:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

4	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 6	<p>CREME DE BOLETS</p> <p>RAGOÛT DE DINDE GRAND-MERE PURÉE DE POMMES DE TERRE LAITUE BRAISÉE</p>		<p>CRÊPES</p> <p>COULIS D'ABRICOTS</p> <p>FLAN VANILLE</p>
	<p>SAUCISSE À RÔTIR SAUCE AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE LAITUE BRAISÉE</p>		
MA 7	<p>DONUT À LA VANILLE</p> <p>POTAGE À LA PAYSANNE</p> <p>FILET DE CABILLAUD SAUTÉ SAUCE CITRON PÂTES ORZO PETITS POIS ET CAROTTES</p>		<p>ASSIETTE DE MELON ET JAMBON SALADE MELEE</p> <p>COMPOTE DE PRUNEAUX</p>
	<p>ÉMINCÉ DE POULET THAILANDAIS PÂTES ORZO PETITS POIS ET CAROTTES</p>		
ME 8	<p>POTAGE AUX LÉGUMES PASSÉS</p> <p>PAUPIETTE DE BŒUF AUX PETITS LÉGUMES POMMES BOULANGÈRE HARICOTS ÉTUVÉS BAVAROIS AUX FRAISES</p>		<p>POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS FROMAGE BEURRE CONFITURE SALADE DE SAISON CRÈME CAPPUCCINO</p>
	<p>PIQUE-NIQUE A GUMEFENS</p> 		
JE 9	<p>POTAGE A L'AVOINE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC À LA CRÈME CORNETTES AU BEURRE CAROTTES AU THYM</p>		<p>PENNE SAUCE BOLOGNAISE SALADE VERTE</p> <p>COMPOTE MIRABELLE</p>
	<p>STEAK HACHÉ DE BOEUF BEURRE CAFE DE PARIS CORNETTES AU BEURRE CAROTTES AU THYM</p>  <p>GÂTEAU AUX PRUNEAUX</p>		
VE 10	<p>CRÈME AUX CÉRÉALES</p> <p>FILET DE SAUMON POCHÉ SAUCE BASILIC POMMES DE TERRE RISSOLÉES RATATOUILLE</p>		<p>CROÛTE AUX CHAMPIGNONS SALADE MÊLÉE</p> <p>COMPOTE D'ABRICOTS</p>
	<p>SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE POMMES DE TERRE RISSOLÉES RATATOUILLE</p>		
SA 11	<p>CRÈME CARAMEL</p> <p>POTAGE GARBURE</p> <p>GOULACHE HONGROISE RIZ CRÉOLE COURGETTES AUX FINES HERBES</p>		<p>GNOCCHI À LA ROMAINE (galette de semoule) SALADE DE TOMATES</p> <p>COMPOTE AUX POMMES</p>
	<p>CORDON BLEU DE VOLAILLE RIZ CRÉOLE COURGETTES AUX FINES HERBES</p>		
DI 12	<p>SALADE DE FRUITS</p> <p>BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>SUPRÊME DE POULET SAUTÉ SAUCE CHANTERELLES POMMES DE TERRE NOUVELLES BOUQUET DE LÉGUMES</p>		<p>CAFÉ AU LAIT PETITS PAINS BEURRE ET CONFITURE</p> <p>FROMAGE ET YOGOURT</p>
	<p>COU DE PORC RÔTI AU ROMARIN POMMES DE TERRE NOUVELLES BOUQUET DE LÉGUMES</p>  <p>PÂTISSERIE</p>		

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