

MENUS de la semaine du 17 août au 23 août 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

6	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 17	CRÈME DE TOMATES ÉMINCÉ DE CANARD AU VIN CUIT POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR	HAUT DE CUISSE DE POULET AU CITRON POMMES BOULANGÈRES CHOU-FLEUR VAPEUR GLACE	CRÊPES AU FROMAGE SALADE DE SAISON COMPOTE AUX POMMES
MA 18	CRÈME DE BOLETS FILET DE CABILLAUD SAUCE AU SAFRAN RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME CHOU À LA CRÈME	SPAGHETTI SAUCE ARRABIATA SALADE MÊLÉE	ROESTI BERNOIS ŒUF AU PLAT SALADE VERTE COMPOTE AUX POIRES
ME 19	POTAGE DARBLAY ÉMINCÉ DE VOLAILLE STROGANOFF CORNETTES AU BEURRE COURGETTES AU THYM MOUSSE PRALINÉ	PIQUE-NIQUE (SELON INSCRIPTIONS) À GUMEFENS	CRÈME DE LÉGUMES ET CROÛTONS GÂTEAU AUX PRUNEAUX
JE 20	POTAGE AUX LÉGUMES PASSÉS ESCALOPE DE POULET SAUCE POIVRONS POLENTA HARICOTS PLATS AU BEURRE TARTELETTE AUX FRUITS	OSSO BUCO À LA GREMOLATA POLENTA HARICOTS PLATS AU BEURRE	TORTELLINI RICOTTA À LA CRÈME YOGOURT AUX FRUITS
VE 21	POTAGE LEOPOLD BEIGNET DE SANDRE FRIT SAUCE AÏOLI POMMES DE TERRE RISSOLÉES AU THYM ÉPINARDS À LA CRÈME BAVAROIS À L'ABRICOT	RÔTI HACHÉ DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE RISSOLÉES AU THYM ÉPINARDS À LA CRÈME	CROÛTE DORÉE COMPOTE DE POMME FLAN CHOCOLAT
SA 22	POTAGE GARBURE ÉMINCÉ DE BOEUF AU VIN ROUGE FRISSETTES BROCOLI À LA VAPEUR TIRAMISU	PICCATA DE PORC AU COULIS DE TOMATES FRISSETTES BROCOLI À LA VAPEUR	SALADE DE CERVELAS ET GRUYÈRE CRÈME CARAMEL
DI 23	CRÈME DE LÉGUMES SUPRÊME DE PINTADE À L'ESTRAGON POMMES DE TERRE NOUVELLES AU ROMARIN POIREAUX ÉTUVÉS COUPE MAISON	FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE ANCIENNE POMMES DE TERRE NOUVELLES AU ROMARIN POIREAUX ÉTUVÉS	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