

MENUS de la semaine du 28.09.2026 au 04.10.2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

8	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 28 	CRÈME DE TOMATES NAVARIN D'AGNEAU COUSCOUS CAROTTES GLACÉES GLACE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA COUSCOUS CAROTTES GLACÉES	SPAGHETTI CARBONARA SALADE DE TOMATES COMPOTE DE PRUNEAUX
MA 29	POTAGE LEOPOLD FILET DE LOTTE SAUCE CURRY & LAIT DE COCO RIZ AUX PETITS LÉGUMES ROMANESCO AU BEURRE CHOUX À LA CRÈME	BLANQUETTE DE VEAU RIZ AUX PETITS LÉGUMES ROMANESCO AU BEURRE	RÖSTI GRUYÉRIEN (OIGNONS - LARD - FROMAGE) SALADE VERTE  FLAN VANILLE
ME 30	CRÈME DE BOLETS BROCHETTE TZIGANE ET SON JUS POMMES DE TERRE DUCHESSE GRATIN DE CÔTES DE BETTES SAVARIN	 POULET GRILLÉ POMMES DE TERRE DUCHESSE GRATIN DE CÔTES DE BETTES	VELOUTÉ DE COURGE ET CROÛTONS  GÂTEAU AUX CERISES
JE 1 	POTAGE CULTIVATEUR ÉMINCÉ DE BŒUF AUX PETITS LÉGUMES CORNETTES AU BEURRE PETITS POIS CRÈME AU KIRSCH	PICCATA D'AUBERGINE SAUCE TOMATE CORNETTES AU BEURRE PETITS POIS	CROÛTE AU FROMAGE SALADE MÊLÉE COMPOTE DE POIRES
VE 2	CRÈME D'ASPERGES FILET DE SANDRE SAUCE BASILIC POMMES NATURE AUX FINES HERBES ÉPINARDS BRAISÉS À L'AIL TARTE AU VIN CUIT	BŒUF BOUILLI SAUCE VINAIGRETTE POMMES NATURE AUX FINES HERBES LÉGUMES AU BOUILLON	HORS-D'ŒUVRE FROID CRUDITÉS  MIRABELLES
SA 3 	POTAGE GARBURE ÉMINCÉ DE CANARD AU VIN CUIT PÂTES CRAVATTE BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES BAVAROIS ANANAS	ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE PÂTES CRAVATTE BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES	RISOTTO À LA TOMATE SALADE PANACHÉE CRÈME ABRICOTS
DI 4	BOUILLON DE LÉGUMES SAUTÉ DE DINDE AUX POIVRONS NOUILLES AU BEURRE CHOU ROUGE BRAISÉ ET MARRONS GLACÉS  PÂTISSERIE	CIVET DE CHEVREUIL À L'ANCIENNE NOUILLES AU BEURRE CHOU ROUGE BRAISÉ ET MARRONS GLACÉS	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