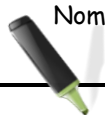


MENUS de la semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



Nom et prénom du résident:

Nom de la soignante:

TRACER LE MENU QUI NE CONVIENT PAS

7	MENU A (tendre)	MENU B (normal)	MENU ou CAFE COMPLET
LU 5	CRÈME DE LÉGUMES SAUCISSE DE VEAU SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	CÔTELETTE DE PORC VALAISANNE POMMES NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	CORNETTES AU JAMBON GRATINÉES SALADE VERTE  COCKTAIL DE FRUITS
MA 6	CRÈME VANILLE POTAGE GARBURE CABILLAUD A LA BORDELAISE POMMES DE TERRE NATURE ÉPINARDS AU BEURRE	CHOUCROUTE GARNIE JAMBON, LARD, SAUCISSON POMMES DE TERRE NATURE	STRUDEL À LA VIANDE SALADE DE SAISON COMPOTE DE PRUNEAUX
ME 7	 ROULADE AUX FRAMBOISES CRÈME D'ASPERGES EMINCE DE BOEUF LARDONS ET CHAMPIGNONS CORNETTES AU BEURRE RUTABAGA AUX FINES HERBES	LASAGNE MAISON SALADE MÊLÉE  ÉCLAIR MOCCA	SOUPE DE CHALET GÂTEAU AUX PRUNEAUX
JE 8	POTAGE À L'AVOINE RAGOÛT D'AGNEAU À LA PROVENCALE ROESTI CAROTTES VICHY	LAPIN À LA MOUTARDE ROESTI CAROTTES VICHY	ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES SALADE DE TOMATES COMPOTE D'ANANAS
VE 9	POTAGE CRECY FILET DE COLIN FRIT SAUCE MAYONNAISE AU BASILIC RIZ PILAW GRATIN DE CHOUX-FLEUR	TOFU A L'AIGRE-DOUX ET PETITS LÉGUMES RIZ PILAW	CŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME ET CIBOULETTE SALADE DE RACINE ROUGE COMPOTE D'ORANGE
SA 10	 BOUILLON AUX LÉGUMES ET CROÛTONS RÔTI DE BŒUF AU VIN ROUGE NOUILLES AU BEURRE HARICOTS JAUNES	GLACE STEACK DE HAUT DE CUISSE DE POULET AU ROMARIN NOUILLES AU BEURRE HARICOTS JAUNES	GNOCCHI À LA POMME DE TERRE SAUCE TOMATE SALADE MÊLÉE MOUSSE AUX POMMES
DI 11	BAVAROIS AUX POIRES CRÈME DUBARRY ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES	PÂTISSERIE COU DE PORC RÔTI AUX ABRICOTS POMMES BYRON BOUQUET DE LÉGUMES	 CAFÉ AU LAIT PAIN COMPLET BEURRE, CONFITURE FROMAGE ET YOGOURT

de la viande et du poisson, adressez-vous à la cuisine