MENUS de la semaine du 23 au 29 novembre 2026

Nom et prénom du résidant:	Nom de la soignante:

8	UN SEUL MENU	MENU ou CAFE COMPLET
LU 23	***CRÈME DE TOMATES*** PAUPIETTE DE BŒUF POMME PURÉE CAROTTES GLACÉES ***GLACE***	**SPAGHETTI** **SAUCE BOLOGNAISE** **SALADE DE RACINES ROUGES** *COMPOTE DE PRUNEAUX*
MA 24	***CRÈME D'ASPERGES*** STEAK DE PORC SAUCE AU POIVRE PÂTES 3 COULEURS RATATOUILLE ***CAKE***	**RAMEQUIN AU FROMAGE** **SALADE MÊLÉE** *CRÈME CITRON*
ME 25	***CRÈME DE BOLETS*** STEAK DE CUISSE DE POULET JAUNE RÖSTI TOMATES PROVENÇALES ***CRÈME VANILLE***	**OMELETTE JAMBON ET FROMAGE** **SALADE VERTE** *COMPOTE AUX POIRES*
JE 26	***POTAGE CULTIVATEUR*** ÉMINCÉ DE CERF AU VIN CUIT SPÄTZLI AU BEURRE CHOU ROUGE BRAISÉ ***MOUSSE AU CHOCOLAT***	**MACARONI DE CHALET** **SALADE ASSORTIE** *MIRABELLES*
VE 27	***POTAGE LEOPOLD*** FILET DE SANDRE SAUTÉ AUX AMANDES RIZ AUX PETITS LÉGUMES ROMANESCO AU BEURRE ***GÂTEAU AUX ABRICOTS***	**RISOTTO AUX POIREAUX** **SALADE PANACHÉE** *FLAN VANILLE*
SA 28	***POTAGE GARBURE*** ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE PÂTES CRAVATTE ÉPINARDS À LA CRÈME ***BAVAROIS ANANAS***	**RAVIOLI AUX ÉPINARDS** **SALADE MÊLÉE** *COMPOTE AUX POMMES*
DI 29	***BOUILLON DE LÉGUMES*** RÔTI DE PORC À LA PROVENÇALE POMMES CROQUETTES HARICOTS JAUNES BRAISÉS ***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