

MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 20 AU 26 AVRIL 2026

Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP Préparé par le chef

Produit Bio

MSC ou Pêche Durable Produit Local

	LUNDI 20 AVR	MARDI 21 AVR	MERCREDI 22 AVR	JEUDI 23 AVR	VENREDI 24 AVR	SAMEDI 25 AVR	DIMANCHE 26 AVR
D E J E U N E R	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	POMELOS	ANIMATION FETE FORRAINE	OEUF DUR MIMOSA	CONCOMBRE TZATZIKI	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS
	HACHIS	POULET ROTI	BOLOGNAISE	CHURROS AU COMTE	MOULES MARINIÈRES	ROUGAIL SAUCISSE	BALLOTINE DE VOLAILLE ET SA SAUCE
	PARMENTIER	PURÉE DE POIS CASSEES	PÂTES	PELLA	Frites	SEMOLLE PARFUMÉE	POMMES DE TERRE SAUTÉES
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ET LEGUMES	LEGUMES DE SAISON	COURGETTES ROTIES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	HARICOTS VERTS PERILLÉS
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	DONUTS CHOCOLAT	POIRE COULIS DE CHOCOLAT	GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON	BABA CHANTILLY AGRUMES
GOUTER	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF
D I N E R	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CRESSON	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE D'ÉPINARDS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
	OMELETTE A LA PROVENÇALE	SALADE	QUENELLES SAUCE SUPRÊME	FEUILLETÉ STRASBOURGEOIS	TORTILLAS	SALADE DE POMMES DE TERRE	QUICHE À LA TOMATE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE
	COEUR DE BILE	COQUILLETES ET SURIMI	JULIENNE DE LÉGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TOMATES ROTIES	AUX FOIES DE VOLAILLE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	SEMOULE AU LAIT	ENTREMETS DU CHEF	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	VERRINE KIW/BANANE	COMPOTE DE FRUITS	CRÈME CARAMEL