

MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 02 AU 08 FÉVRIER 2026



	LUNDI 2 FÉVR.	MARDI 3 FÉVR.	MERCREDI 4 FÉVR.	JEUDI 5 FÉVR.	VENDREDI 6 FÉVR.	SAMEDI 7 FÉVR.	DIMANCHE 8 FÉVR.
D E J E U N E E R	CHAMPIGNON A LA GRECQUE	SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE	COLESRAW	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POIREAU MIMOSA
	CREPE JAMBON FROMAGE	AIGUILLETES DE VOAILLE SAUCE ESTRAGON	VEAU MARENGO	PARMENTIER DE BUTTERNUT	POISSON DU JOUR SAUCE CITRONNÉE	BOEUF BOURGUIGNON	CUISSE DE PINTADE
	CROZET	POLENTA	SEMOULE PARFUMÉE		TORTIS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	COEUR DE BLE
	HARICOTS BEURRE	CÔTES DE BLETTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	FENOUIL À LA TOMATE	HARICOTS VERTS À L'AIL	CHOU DE BRUXELLES
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
G O U T E R	MOUSSE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS AU CITRON	FLAN PÂTISSIER	ENTREMET PRALINÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS	ÉCLAIR AU CAFÉ
	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GOUTER ÉLABORÉ PAR LES RÉSIDENTS	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF
	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE COURGE	CRÈME DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES
	BRUSCHETTA	TARTE AU FROMAGE	JAMBON GRILLÉ	RAVIOLES	TÊTE PERSILLÉ	TARTE À L'ENDIVE CARAMELISÉE ET AU BRIE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	POÊLÉE ESPAGNA	ÉPINARDS À LA CRÈME	JULIENNE DE LÉGUMES	GRATINÉES	LENTILLES AU JUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	À LA PARISIENNE
D I N E R	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	CRÈPES CONFITURE	RIZ AU LAIT	CRÈME DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	COUPE DANANAS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUIT