

MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 02 AU 08 FÉVRIER 2026

Produit Bio

Label Rouge, Bleu Blanc Cœurs, AOC ou AOP

Préparé par le chef

MSC ou Pêche Durable

Produit Local

LUNDI 2 FÉVR.		MARDI 3 FÉVR.		MERCREDI 4 FÉVR.		JEUDI 5 FÉVR.		VENDREDI 6 FÉVR.		SAMEDI 7 FÉVR.	
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CHAMPIGNON A LA GRECQUE		SALADE FROMAGÈRE		COLESLAW		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		MACÉDOINE DE LÉGUMES		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	
CRÈPE JAMBON FROMAGE				VEAU MARENGO		PARMENTIER DE BUTTERNUT		POISSON DU JOUR SAUCE CITRONNÉE		BOEUF BOURGUIGNON	
CROZET		POLENTA								POMMES DE TERRE RISSOLÉES	
HARICOTS BEURRE		CÔTES DE BLETTES		POÉLÉE DE LÉGUMES		SALADE Verte		FENOUIL À LA TOMATE		HARICOTS VERTS À L'AIL	
PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		CHOU DE BRUXELLES	
MOUSSE AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON		ENTREMETS AU CITRON		FLAN PÂTISSIER		ENTREMET PRALINÉ		SALADE DE FRUITS FRAIS	
GOÛTER		GÂTEAU DU CHEF		GOUTER ÉLABORÉ PAR LES RÉSIDENTS		GÂTEAU DU CHEF		GÂTEAU DU CHEF		GÂTEAU DU CHEF	
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
VELOUTÉ DE LÉGUMES		POTAGE DE LÉGUMES		VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		POTAGE CULTIVATEUR		VELOUTÉ DE COURGE		CRÈME DE LÉGUMES	
BRUSCHETTA		TARTE AU FROMAGE		JAMBON GRILLÉ		RAVIOLIS		TÊTE PERSILLÉ		TARTE À L'ENDIVE CARAMÉLISÉE ET AU BRIE	
DÉJEUNER		POÊLÉE ESPAGNA		ÉPINARDS À LA CRÈME		JULIENNE DE LÉGUMES		GRATINÉES		SALADE Verte VINAIGRETTE	
PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES		LENTILLES AU JUS		PLATEAU DE FROMAGES		ASSIETTE DE CHARCUTERIE À LA PARISIENNE	
CRÊPES CONFITURE		RIZ AU LAIT		CRÈME DESSERT		COMPOTE DE FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT		PLATEAU DE FROMAGES	