

# MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 04 AU 10 MAI 2026



	LUNDI 4 MAI	MARDI 5 MAI	MERCREDI 6 MAI	JEUDI 7 MAI	VENDREDI 8 MAI	SAMEDI 9 MAI	DIMANCHE 10 MAI
D E J E U N E R	BETTERAVE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MOUTARDE	POIREAUX VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	COEUR D ARCHAUT VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	RÔTI DE DINDE SAUCE PROVENCALE	BOURGIGNON	BURGER AU VEAU SAUCE POIVRE	COUSCOUS	FILET DE COLIN SAUCE HONGROISE	POULET RÔTI	BLANQUETTE DE VEAU
	SEMoule	PURÉE DE POMME DE TERRE	FRITES	PILON DE POULET ET BOULETTES D AGNEAU	RIZ	A LA PATATE DOUCE	GRATIN DAUPHINOIS
	ET SES LÉGUMES	CAROTTES AU CUMIN	SALADE VINAIGRETTE	SEMoule ET LÉGUMES	EMBEURRÉE DE CHOU VERT VICTOIRE 1945	CAROTTES	HARICOTS VERTS POELES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	VACHERIN GLACE	PLATEAU DE FROMAGES
SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE FRAISE	FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	VACHERIN GLACE	CRUMBLE POMMES CANNELLE
GOUTER	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF
	POTAGE CAROTTES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE POIREAUX/POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES
	GRATIN D ENDIVES JAMBON	OMELETTE	FLAN DE BROCCOLIS A LA VIANDE	TARTE AU CAMEMBERT	PÂTE EN CROÛTE	TORTELLINIS	QUICHE LORRAINE
	FROMAGE	HARICOTS VERTS	FROMAGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	RICOTTA ET ÉPINARDS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CREME DESSERT CAFÉ	COMPOTE DE FRUITS	PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT