

MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026



Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP



MSC ou Pêche Durable



	LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI	SAMEDI 23 MAI	DIMANCHE 24 MAI
DÉJEUNER	HARCOTS BEURRE VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA MENTHE	ENDIVES AU BLEU	POMELOS	TABOULE	CÉLÉRI RAPÉ SAUCE FROMAGE BLANC AIL ET CURRY	PÂTE CROUTE
	HACHIS	SAUTE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE	SAUTE DE BOEUF PROVENCAL	MACARONIS	COULIN A L ESTRAGON	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	POULET RÔTI AU JUS
	PARMENTIER	TAGLIATELLES	RIZ	À LA	PETITS POIS	PATATE DOUCE AU FOUR	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PIPERADE	RATATOUILLE	CARBONARA	CAROTTES	HARCOTS VERTS POÊLÉS	BLETTES PERSILLÉES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
ILE FLOTTANTE	TRANCHE NARPOITAINE	VACHERIN	TARTELETTE AUX FRAISES	CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST	
GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CHOISY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE VERMICELLES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
OMELETTE AU FROMAGE	RAGOUT DE LENTILLES	CLAFOUTIS AUX LÉGUMES ET CHORIZO	TARTE AUX OIGNONS	PARMENTIERA DE POISSON	PISSALADIÈRE	CROISSANT AU JAMBON ET FROMAGE	
GRATIN DE CHOU FLEUR	FAÇON GRAND-MÈRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	À LA PATATE DOUCE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POÊLÉE DE LÉGUMES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
SALADE DE FRUITS FRAIS	LEGEAIS CAFÉ	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	ENTREMET	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	