



MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 08 AU 14 JUIN 2026



Préparé par le chef



	LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN	SAMEDI 13 JUIN	DIMANCHE 14 JUIN
D E J E U N E R	TZATZIKI DE BETTERAVE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE MOUTARDE	SALADE COMPOSÉE	RADIS ROSES RAPÉS VINAIGRETTE FROMAGE BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES	ENDIVES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL
	BOULETTE À L'AGNEAU	BOUDIN NOIR À L'OIGNON	SAUTÉ DE VOLAILLE AU JUS	RISOTTO AU BLEU	FILET DE COLIN AUX ÉPICES	RÔTI DE PORC	BOURGUIGNON
	SEMOULE	PURÉE DE POMME DE TERRE	FRITES	ET PETITS LÉGUMES	RIZ	FLAGEOLLETS	POMME NOISETTE
	ET SES LÉGUMES	POMME CUITE	SALADE VINAIGRETTE	PLATEAU DE FROMAGES	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	JULIENNE DE LÉGUMES	FENOUIL BRAISÉ
	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	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN PÂTISSIER	TARTE TATIN	ENTREMETS CAFÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POMMES CANNELLE
	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF
	POTAGE CAROTTES AU CUMIN	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE POIREAUX/POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES
	GRATIN DE CHOU FLEUR AU	CAKE AU CHORIZO, FÊTA	FEUILLETÉ AU FROMAGE	JAMBON BLANC	CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES	TORTELLINIS	OEUF DUR
	JAMBON	SAUCE TARTARE	TOMATES ROTIES	COQUILLETTE EMMENTAL	SALADE VERTE	RICOTTA ET ÉPINARDS	EPINARDS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
D I N E R	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CAKE AU CITRON	RIZ AU LAIT