

lundi 16

Déjeuner

Salade Grecque
Rôti de Bœuf
Pommes Grenailles
Plateau de Fromages
Ile Flottante

Goûter
Brownie

Dîner

Soupe Florentine
Pennes
Sauce Crémeuse au Thon
Plateau de Fromages
Yaourt aux Fruits

mardi 17

Déjeuner

Salade de Tomates à la Menthe
Couscous
Marocain
Plateau de Fromages
Coupe de Fruits Frais

Goûter
Batônnet de Glace

Dîner

Crème de Petits Pois
Omelette aux Poivrons
Salade
Plateau de Fromages
Compote Multifruits

mercredi 18

Déjeuner

Samoussas & Salade
Echine de Porc au Thym
Carottes Persillées
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Goûter
Clafoutis aux Abricots

Dîner

Velouté de Légumes de Saison
Tarte Tatin de Légumes d'Eté
Mâche
Plateau de Fromages
Yaourt Nature

jeudi 19

Déjeuner
Menu Végétarien
Salade de Fenouil aux Œufs Durs
Mille Feuilles de Légumes au Basilic
Riz Parfumé
Plateau de Fromages
Tiramisu

Goûter
Donut Sucré

Dîner

Potage Parmentier
Poêlée Forestière
à la Saucisse
Plateau de Fromages
Flan Nappé au Caramel

vendredi 20

Déjeuner

Taboulé
Poisson Frais du Marché & sa Sauce
Ratatouille
Plateau de Fromages
Glace Rhum Raisins

Goûter
Gâteau au Yaourt

Dîner

Soupe de Courgettes
Salade
Parisienne
Plateau de Fromages
Nectarine

samedi 21

Déjeuner

Terrine de Campagne & Cornichon
Légumes Farcis
Farfalles
Plateau de Fromages
Melon & Pastèque

Goûter
Flan Pâtissier

Dîner

Minestrone
Crumble de Courgettes
aux Lardons
Plateau de Fromages
Mousse au Café

dimanche 22

Déjeuner
Kir Breton & Canapés
Tzatziki & Toasts
Moussaka
Riz
Plateau de Fromages
Coupe de Glace

Goûter
Cookies

Dîner

Soupe de Brocolis
Crêpe au Jambon
Salade Verte
Plateau de Fromages
Cocktail de Fruits

Menu de Substitution

Entrées
Surimi Mayonnaise
Jambon Blanc & Beurre

Plats
Feuilleté &
Salade
Nuggets de Poulet &
Purée de Légumes

Desserts
Crème Onctueuse
Yaourt

Les menus sont réalisés par une Diététicienne diplômée *Version 2 du 27/05/25 validée en commission* *Tous nos potages sont faits maison*



lundi 23

Déjeuner

Tomate Farcie au Thon
Tagliatelles
Sauces aux Choix
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Goûter
Paris Brest

Dîner

Bouillon de Vermicelles
Salade
César
Plateau de Fromages
Crème à la Vanille

mardi 24

Déjeuner
Menu Végétarien
Betteraves & Bleu
Aubergines à la Parmesane
Semoule
Plateau de Fromages
Salade de Fruits

Goûter
Tarte au Citron

Dîner

Soupe Tomate & Basilic
Feuilleté au Fromage
Salade Verte
Plateau de Fromages
Flan au Caramel

mercredi 25

Déjeuner

Carottes Râpées au Basilic & Citron
Rôti de Dinde au Jus
Frites
Plateau de Fromages
Sorbet

Goûter
Viennoiserie

Dîner

Potage Maison
Sauté de Courgettes
au Fromage Frais & Jambon
Plateau de Fromages
Pêche

jeudi 26

Déjeuner

Pissaladière
Chipolatas
Tomates Gratinées à la Mozzarella
Plateau de Fromages
Tarte aux Pommes

Goûter
Cake au Citron

Dîner

Soupe aux Légumes d'Eté
Assiette Anglaise
Macédoine
Plateau de Fromages
Blanc Manger Coco

vendredi 27

Déjeuner

Salade Verte & Chiffonade de Jambon
Poisson Frais du Marché & sa Sauce
Riz & Piperade
Plateau de Fromages
Salade de Fruits

Goûter
Eclair au Café

Dîner

Velouté de PdeT
Salade
Niçoise
Plateau de Fromages
Liégeois

samedi 28

Déjeuner

Salade de Pois Chiches Concombres & Féta
Boulettes de Bœuf Sauce Brune
Haricots Verts à l'Ail
Plateau de Fromages
Pastèque

Goûter
Fondant au Chocolat

Dîner

Soupe de Carottes
Carré Feuilleté Tomate Mozzarella
Salade Verte
Plateau de Fromages
Crème Dessert au Chocolat

dimanche 29

Déjeuner
Sangria & Chips
Avocat & Surimi
Brochette Medina
Pomme au Four Crème Ciboulette
Plateau de Fromages
Coupe de Glace Chantilly

Goûter
Chouquettes à la Crème

Dîner

Potage Cultivateur
Poêlée de Légumes
à la Saucisse Fumée
Plateau de Fromages
Compote de Fruits

Menu de Substitution

Entrées
Surimi Mayonnaise
Jambon Blanc & Beurre

Plats
Feuilleté &
Salade
Nuggets de Poulet &
Purée de Légumes

Desserts
Crème Onctueuse
Yaourt

Les menus sont réalisés par une Diététicienne diplômée *Version 2 du 27/05/25 validée en commission* *Tous nos potages sont faits maison*



lundi 30

Déjeuner

Salade Languedocienne
Rôti de Porc à la Moutarde
Légumes Fondants
Plateau de Fromages
Salade de Fruits Exotiques

Goûter
Tarte aux Fruits

Dîner

Soupe de Courgettes au Kiri
Tortilla Espagnole
aux Poivrons
Plateau de Fromages
Faisselle & Confiture

mardi 01

Déjeuner
Menu Végétarien
Pastèque Féta & Menthe
Lasagnes
Courgettes & Ricotta
Plateau de Fromages
Timbale de Glace

Goûter
Gaufre

Dîner

Soupe de PdeT
Moussaka
Salade Verte
Plateau de Fromages
Ananas au Sirop

mercredi 02

Déjeuner

Thoïonade & Toasts
Cordon Bleu
Confit d'Aubergines & Riz
Plateau de Fromages
Panna Cotta au Coulis Exotique

Goûter
Rocher Coco Maison

Dîner

Velouté de Poireaux
Quiche Tomate Chèvre & Lardons
Salade Verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

jeudi 03

Déjeuner

Charcuterie
Barbecue
Potatoes & Tomate Provençale
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Goûter
Chausson aux Pommes

Dîner

Bouillon de Vermicelles
Croissant Jambon Emmental
Salade Composée
Plateau de Fromages
Crème Dessert au Caramel

vendredi 04

Déjeuner
Menu du Résident
Tomates Vinaigrette
Aïoli &
sa Garniture
Plateau de Fromages
Tarte aux Abricots

Goûter
Cake aux Pêches

Dîner

Potage de Légumes
Salade de Pâtes
Estivale
Plateau de Fromages
Fromage Blanc sur Lit de Compote

samedi 05

Déjeuner

Concombre Vinaigrette
Tête de Veau Sauce Gribiche
Pommes Vapeur
Plateau de Fromages
Crème à l'Orange

Goûter
Quatre-Quarts

Dîner

Soupe au Pistou
Poêlée du Soleil
aux Lardons
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

dimanche 06

Déjeuner
Cocktail & Pizza
Melon au Porto
Bœuf Mode
Pâtes
Plateau de Fromages
Glace Liégeoise

Goûter
Brownie

Dîner

Soupe Crémeuse de Brocolis
Salade
Composée
Plateau de Fromages
Cocktail de Fruits

Menu de Substitution

Entrées
Surimi Mayonnaise
Jambon Blanc & Beurre

Plats
Feuilleté &
Salade
Nuggets de Poulet &
Purée de Légumes

Desserts
Crème Onctueuse
Yaourt

Les menus sont réalisés par une Diététicienne diplômée *Version 2 du 27/05/25 validée en commission* *Tous nos potages sont faits maison*



lundi 07

Déjeuner

Salade de Fenouil au Basilic & Citron
Cuisse de Poulet aux Herbes
Gnocchis
Plateau de Fromages
Pêche Pochée

Goûter
Tarte aux Pommes

Dîner

Potage Parmentier
Salade
Italienne
Plateau de Fromages
Liégeois au Chocolat

mardi 08

Déjeuner
Menu Végétarien
Salade de Haricots Verts
Tarte Ratatouille Fromage Frais & Pesto
Salade Fine
Plateau de Fromages
Ile Flottante

Goûter
Gâteau au Café

Dîner

Gaspacho à la Tomate
Cake aux Olives & Thym
Salade Verte
Plateau de Fromages
Compote de Fruits

mercredi 09

Déjeuner

Salade Grecque
Andouillette Sauce Moutarde
Frites
Plateau de Fromages
Crème Renversée

Goûter
Smoothie Pastèque Banane & Petit Beurre

Dîner

Soupe de Petits Pois
Clafoutis
Tomates Cerises & Fromage Frais
Plateau de Fromages
Fruit au Sirop

jeudi 10

Déjeuner

Salade de PdeT
Escalope Viennoise
Tian de Légumes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Goûter
Fondant à l'Ananas

Dîner

Velouté du Soleil
Raviolis
Sauce Tomate
Plateau de Fromages
Flan Nappé au Caramel

vendredi 11

Déjeuner

Salade Fraîcheur
Poisson Frais du Marché & sa Sauce
Tomate Provençale & Quinoa
Plateau de Fromages
Flan Praliné

Goûter
Gaufre

Dîner

Potage Maison
Assiette Estivale
Melon Jambon & Mozzarella
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

samedi 12

Déjeuner

Salade Composée
Effiloché de Porc
Pommes Grenailles
Plateau de Fromages
Mousse de Fruits & Biscuit

Goûter
Gâteau au Yaourt

Dîner

Velouté de Poivrons
Pissaladière
Salade Mixte
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Sucré

dimanche 13

Déjeuner
Menu Espagnol - Sangria & Feuilletés
Accras & Tapas
Paëlla

Plateau de Fromages
Glace Vanille Nectarine & Chantilly

Goûter
Tarte aux Myrtilles

Dîner

Bouillon de Vermicelles
Aubergines
à la Parmesane
Plateau de Fromages
Petits Suisses Aromatisés

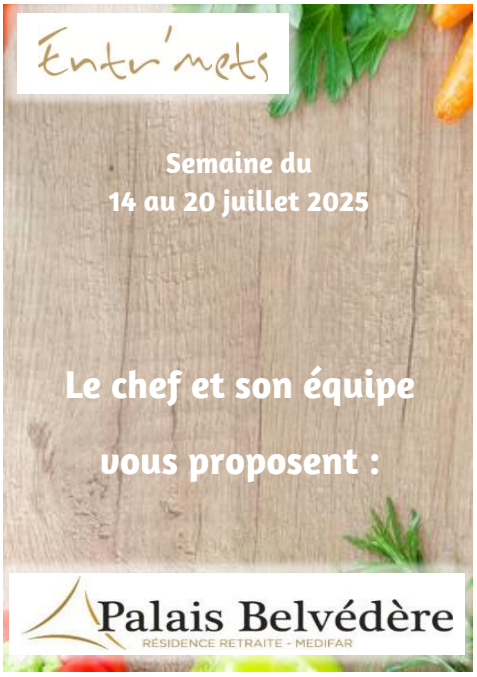
Menu de Substitution

Entrées
Surimi Mayonnaise
Jambon Blanc & Beurre

Plats
Feuilleté &
Salade
Nuggets de Poulet &
Purée de Légumes

Desserts
Crème Onctueuse
Yaourt

Les menus sont réalisés par une Diététicienne diplômée *Version 2 du 27/05/25 validée en commission* *Tous nos potages sont faits maison*



lundi 14

Déjeuner

Fête Nationale - Punch & Toasts
Tomate Mozzarella & Basilic
Cuisse de Canette Confite
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Coupe Liégeoise au Chocolat

Goûter

Carotte Cake

Dîner

Velouté de Patates Douces
Salade
Niçoise
Plateau de Fromages
Compote de Fruits

mardi 15

Déjeuner

Taboulé Libanais
Paupiette de Veau
Ratatouille
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Goûter

Beignet

Dîner

Soupe de Légumes
Croissant Jambon Emmental
Mâche
Plateau de Fromages
Yaourt aux Fruits

mercredi 16

Déjeuner

Salade Lyonnaise
Poulet Basquaise
Farfalles
Plateau de Fromages
Sorbet Framboise

Goûter

Pains aux Raisins

Dîner

Potage Bonne Femme
Parmentier
aux Courgettes
Plateau de Fromages
Abricot au Sirop

jeudi 17

Déjeuner

Menu Végétarien
Toasts de Chèvre Chaud & Pesto
Aubergine Farcie Végétarienne
Riz
Plateau de Fromages
Baba au Rhum & Crème Chiboust

Goûter

Bâtonnet de Glace

Dîner

Soupe de Carottes Coco Curry
Salade de Pâtes
Composée
Plateau de Fromages
Faisselle

vendredi 18

Déjeuner

Salade Composée
Poisson Frais du Marché & sa Sauce
Pommes Vapeur
Plateau de Fromages
Salade de Fruits

Goûter

Far Breton

Dîner

Potage Maison
Trio
de Légumes Farcis
Plateau de Fromages
Mousse au Café

samedi 19

Déjeuner

Pâté de Campagne
Chipolatas Grillées
Courgettes Sautées
Plateau de Fromages
Saint Amour

Goûter

Barre Bretonne

Dîner

Soupe Paysanne
Jambon Blanc
Semoule Sauce Tomate
Plateau de Fromages
Crème à la Vanille

dimanche 20

Déjeuner

Kir & Pissaladière
Asperges Vinaigrette
Veau Marengo
Tagliatelles
Plateau de Fromages
Coupe de Glace Façon Fraise Melba

Goûter

Financier Amande & Framboises

Dîner

Potage Saint Germain
Omelette
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Semoule au Lait

Menu de Substitution

Entrées

Surimi Mayonnaise
Jambon Blanc & Beurre

Plats

Feuilleté &
Salade
Nuggets de Poulet &
Purée de Légumes

Desserts

Crème Onctueuse
Yaourt

Les menus sont réalisés par une Diététicienne diplômée

Version 2 du 27/05/25 validée en commission

Tous nos potages sont faits maison



lundi 21

Déjeuner

Tarte à la Tomate
Rôti de Porc Jus de Thym
Poêlée de Légumes Confits
Plateau de Fromages
Salade de Fruits de Saison à la Menthe

Goûter
Gâteau Maison

Dîner

Velouté de Poivrons
Pizza
Marguerite
Plateau de Fromages
Liégeois au Chocolat

mardi 22

Déjeuner

Salade de Concombres
Cannelonis Végétariens
Sauce Tomate
Plateau de Fromages
Ile Flottante

Goûter
Moelleux au Chocolat

Dîner

Potage Maison
Quenelles Sauce Napolitaine
Salade Verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

mercredi 23

Déjeuner

Caviar d'Aubergines & Toasts
Brochette de Poulet Medina
Frites
Plateau de Fromages
Coupe de Glace

Goûter
Choux à la Crème

Dîner

Velouté Forestier
Spaghettis au Pesto &
Poulet
Plateau de Fromages
Compote de Poire

jeudi 24

Déjeuner
Menu du Résident
Radis Beurre
Tourte à la Viande
Salade Verte
Plateau de Fromages
Poire au Chocolat

Goûter
Tarte Pomme Rhubarbe

Dîner

Bouillon de Vermicelles
Saucisse de Toulouse
Courgettes Sautées
Plateau de Fromages
Flan Nappé au Caramel

vendredi 25

Déjeuner

Tapenade & Toasts
Poisson Frais du Marché & sa Sauce
Aubergines Grillées aux Herbes & Purée
Plateau de Fromages
Ricotta aux Pêches

Goûter
Smoothie Maison & Petit Beurre

Dîner

Soupe des Maraîchers
Assiette Anglaise
Macédoine
Plateau de Fromages
Compote de Fruits

samedi 26

Déjeuner

Poivrons Grillés Vinaigrette
Escalope à la Milanaise
Epinards à la Crème & Pâtes
Plateau de Fromages
Pastèque

Goûter
Tarte Abricot & Amande

Dîner

Soupe Provençale
Quiche au Thon &
Crème à la Ciboulette
Plateau de Fromages
Petits Suisses au Sucre

dimanche 27

Déjeuner
Bière & Biscuits Apéritifs
Melon Jambon Cru
Sauté de Veau à la Niçoise
Polenta
Plateau de Fromages
Glace au Chocolat

Goûter
Cake aux Fruits

Dîner

Potage Longchamps
Tomate
Farcie
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Menu de Substitution

Entrées
Surimi Mayonnaise
Jambon Blanc & Beurre

Plats
Feuilleté &
Salade
Nuggets de Poulet &
Purée de Légumes

Desserts
Crème Onctueuse
Yaourt

Les menus sont réalisés par une Diététicienne diplômée *Version 2 du 27/05/25 validée en commission* *Tous nos potages sont faits maison*