

MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 05 AU 11 JANVIER 2026

Produit Bio
 Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP
 MSC ou Pêche Durable
 Produit Local
 Préparé par le chef

	LUNDI 5 JANV.	MARDI 6 JANV.	MERCREDI 7 JANV.	JEUDI 8 JANV.	VENDREDI 9 JANV.	SAMEDI 10 JANV.	DIMANCHE 11 JANV.
D E J E U N E R	SALADE COLESRAW	BLANC DE POIREAUX EN VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SARDINE AU CITRON	SALADE VERTE ET CROÛTONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	ENDIVE AU BLEU
	ANDOUILLETTE	POULET ROTI	SAUTE DE PORC	SAUTE DE VEAU ET SES LEGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	PETIT SALÉ	BLANQUETTE DE VOLAILLE
	FRITES	RIZ	ECRASE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	GRATIN DE CHOUX-FLEUR	LENTILLES	GRATIN DAUPHINOIS
		ET SES LEGUMES	CAROTTES AU JUS		ET POMMES DE TERRE	AU JUS	HARICOTS VERTS POELES
	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	MOUSSE CHOCOLAT BLANC	ÉPIPHANIE : GALETTE DES ROIS	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS
	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF
	POTAGE DE LEGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DUBARRY	VELOUTE DE LÉGUMES	SOUPE DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR
	GRATIN DE PÂTES	TORTILLA POMMES DE TERRE ET OIGNONS	TARTE AU POTIRON	CROQUE MONSIEUR	POIREAU AU JAMBON	FEUILLETÉ À LA VOLAILLE FORESTIERE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	AUX FRUITS DE MER	ÉPINARDS	ENDIVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE		SALADE MELEE VINAIGRETTE	SALADE VERTE
D I N E R	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	CRÈME SPECULOOS	GÂTEAU DE SEMOULE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON