



Menu Résident
Semaine du 19 Janvier au 25 Janvier 2026

Midi

Lundi 19 Janvier – St Marius

Potage de légumes	Potage de légumes
Steak haché de bœuf façon bouchère VBF Sauce bordelaise	Lasagnes de saumon
Poêlée du marché	Salade verte
Fromage	Petits suisses sucrés
Fruits	

Soir

Mardi 20 Janvier – St Sébastien

Lanière d'artichaut	Potage poireaux
Joue de porc au cidre VPF	Œufs brouillés aux fines herbes
Choux de Bruxelles/P de terre vapeur	Pommes rösti aux légumes
Fromage	Mont blanc caramel
cocktail de fruits	

Mercredi 21 Janvier – Ste Agnés

Potage de courgettes	Potage de courgettes
Galette saucisse VPF	Croque-monsieur au jambon
Salade verte	Salade verte
Fromage	Riz au lait
Pruneaux au sirop	

Jeudi 22 Janvier – St Vincent

Betteraves à la vinaigrette	Potage de carottes
Sauté de veau Marengo VBF	Pommes de terre brocolis lardon paysannes gratinées
Riz créole et Carottes	Yaourt à la grecque sur coulis de fruit
Fromage	
Fruit	

Vendredi 23 Janvier - St Barnard

Potage de légumes	Potage de légumes
Filet de hokkaido beurre blanc	Bouchée à la reine au Jambon et aux quenelles
Crozet /julienne légumes	Salade verte
Entremet au café	Fromage
	Compote biscuitée

Samedi 24 Janvier – St Fr . De Sales

Potage de potiron	Potage de potiron
Navarin d'agneau VBF	Tarte au potimarron et chèvre Maison
Flageolets	Salade verte
Mousse citron	Fromage
Liégeois pomme banane sur lit de chocolat	

Dimanche 25 Janvier – Ste Ananie

Petit Déjeuner : Jus d'Orange & Petit pain au lait

Apéritif	Velouté de carotte Maison
Asperges et saumon fumé	Roti de dinde froid VVF
Cuisse de canard VVF sauce poivre	Macaroni
Cœurs de céleri/pommes Duchesse	Crème dessert praliné
Miroir à la fraise	