

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 4 au 10 mai 2026

VICTOIRE 1945

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Œuf aux asperges
Tajine de légumes
et pois chiches
Semoule
Fromage
Fruit

Lentilles en salade
Filet de colin pané
Blettes à la
provençale
Fromage
Fruit

Salade coleslaw
Sauté de porc au
caramel
Riz cantonais
Fromage
Salade de fruits
exotiques

Pâté de
campagne
Rôti de dinde
au thym
Flan de
courgettes

Apéritif
Salade verte
Lasagne de
saumon
Laitage

Salade carioca
(Semoule, macédoine,
haricots rouge, maïs)
Paupiette de lapin
au jus
Purée de légumes
Fromage
Fruit

Salade verte
Hachis
parmentier
Fromage
Pâtisserie

midi →

Potage
Boulettes et
purée de céleri
Dessert lacté

Potage
Quiche
lorraine
Salade verte
Compote

Potage
Tomate à la russe
(tomates et macédoine
à la mayonnaise)
Fromage
Dessert lacté

Potage
Penne au pesto
Emmental râpé
Coupelle de
fruits

Potage
Crêpe fromage
et champignons
Salade de
carottes cuites
Compote

Potage
Riz aux petits
légumes
Fromage
Dessert lacté

Potage
Gratin de côte
de blettes
Laitage
Compote

soir →

Information s importantes : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Origines des viandes : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 11 au 17 mai 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pamplemousse

Soupe
minestrone
complète
(Saucisse de
Toulouse)

Fromage

Fruit

Pizza aux
fromages

Filet de colin aux
amandes

Boucane
d'épinards

Fromage

Fruit

Salade composée
(concombre-salade-mâis)

Filet de poulet
mariné
Gratin dauphinois

Laitage

Compote

Suprême de
pamplemousse

Boudin aux
pommes

Purée

Glace

Salade de pois
chiches

Colin à la
provençale

Duo galette de
légumes et rösti

Laitage

Fruit

Céleri rémoulade

Emincé de dinde
aux olives

Tortis 3 couleurs
Emmental râpé

Coupelle de fruits

Salade de pommes
de terre à l'huile
d'olive

Rôti de veau au
thym

Haricots beurre
persillés

Fromage

Pâtisserie

Potage

Accras de
morue sauce
rougail

Fromage

Compote

Potage

Macaroni
sauce tomate
et basilic
Emmental râpé

Dessert lacté

Potage

Omelette aux
courgettes

Beignet
framboise

Potage

Choux fleurs à la
bourguignonne

Flan vanille

Compote

Potage

Jambon-salsifis
persillés

Fromage

Dessert lacté

Potage

Salade de
lentilles et
carottes

Fromage

Yaourt aux fruits

Potage

Saucisse de
volaille et
purée de
légumes

Laitage

Information s importantes : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Origines des viandes : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 18 au 24 mai 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade composée
(tomate-haricot rouge-échalotes)

Lasagne épinards et chèvre

Ile flottante

Salade printanière
(pommes de terre-mesclun-tomate cerise-échalote)

Poisson bordelaise Courgettes
huile d'olive, citron, thym

Fromage
Fruit

Macédoine

Saute de porc au curry

Riz basmati

Laitage

Fruit

Rosette

Rosbif

Aubergines à la parmesane

Glace

Salade verte

Brandade de morue

Fromage

Pêche au sirop

Nems

Rôti de lapin farci aux pruneaux au jus

Salsifis beurre persillés

Fromage
Fruit

Pizza 3 fromages

Poulet rôti

Petits pois à la française

Fromage
Pâtisserie

Potage

Polenta gratinée sauce tomate et champignons

Fromage

Dessert lacté

Potage

Jambon-coquillettes

Yaourt nature

Compote

Potage

Tarte aux poireaux

Salade verte

Laitage

Potage

Salade niçoise aux pommes de terre

Fromage

Crème dessert

Potage

Tarte au fromage

Salade

Compote

Potage

Purée de potiron

Fromage

Flan vanille

Potage

Choux fleurs persillés

Nuggets de fromage

Coupelle de fruits

Information s importantes : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Origines des viandes : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 25 au 31 mai 2026

PENTECÔTE

FÊTE DES MÈRES

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Apéritif
Salade carioca
(Semoule, macédoine,
haricots rouges, maïs)
Boulettes de bœuf
au thym
Haricots verts et
pommes dauphine
Fromage
Coupelle de fruits

Betterave
Aïoli
Fromage
Fruit

Salade verte et
tomate
Rôti de porc aux
oignons
Flageolets
Fromage
Ananas au sirop

Salade de brocolis
Spaghetti à
l'orientale
Emmental râpé
Glace

Pois chiches
en salade
Poisson pane
Ratatouille
Fromage
Fruit

Salade de fonds
d'artichaut
Rôti de veau
Pâtes
Emmental râpé
Fruit

Apéritif
Asperges
Saute de dinde au
cidre
Galettes de
pommes de terre
Fromage
Pâtisserie

Potage
Croque-monsieur
Salade verte
Compote

Potage
Pâtes au basilic
Emmental râpé
Compote

Potage
Pizza aux
fromages
Salade verte
Dessert lacté

Potage
Sardines
Salade de
tomate et
haricots rouges
Fromage

Potage
Omelette et
champignons
persillés
Laitage

Potage
Tarte au
fromage
Salade verte
Flan vanille

Potage
Semoule à la
ratatouille
Yaourt
aromatisé
Compote

Information s importantes : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Origines des viandes : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.