

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 1^{er} au 7 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade composée
(tomate-œuf-mais)

Farfalles sauce
crème de poivrons
et chèvre

Yaourt vanille

Abricot au sirop

Pizza au fromage

Gratin de poisson

Haricots verts
persillés

Dessert lacté

Fruit

Boudin aux
pommes

Purée

Fromage

Salade de fruits
frais

Salade
strasbourgeoise
(saucisse-pommes de
terre)

Sauté de porc
aux herbes

Salsifis persillés

Glace

Melon

Poisson aux
amandes

Petits pois aux
carottes

Fromage

Pêche au sirop

Salade de
haricots verts

Filet de poulet
marinés aux
épices

Pommes sautées

Laitage

Fruit

Salade verte

Lasagne à la
bolognaise

Fromage

Pâtisserie

Potage

Jambon

Courgettes
persillées

Fromage

Potage

Polenta gratinée
sauce tomate et
champignons

Compote

Potage

Salade niçoise

Fromage

Pomme au four

Potage

Ravioli de bœuf
sauce tomate
basilic

Emmental râpé

Compote

Potage

Ratatouille et
riz

Fromage

Ananas au sirop

Potage

Saucisse de
volaille et purée
de légumes

Fromage

Potage

Quiche tomate
et chèvre

Salade verte

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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 8 au 14 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pois chiches en salade

Boulettes de bœuf au thym
Semoule et ratatouille

Fromage
Fruit

Carottes cuites en salade

Colin à la provençale

Purée de pommes de terre

Fromage
Fruit

Salade de riz bio au thon

Nuggets de poulet

Aubergine à la parmesane

Fromage blanc à la crème de marron

Salade nordique (hareng-pommes de terre)

Rôti de porc au thym

Courgettes persillées

Glace

Salade champignons frais à la crème

Sardines

Pommes vapeur

Fromage
Fraises

Concombre en salade

Quenelles de brochet sauce Nantua

Haricots verts persillés

Fromage
Dessert lacté

Sambos

Sauté de poulet au caramel

Poêlée asiatique et riz

Fromage
Pâtisserie

midi →

Potage

Pâtes au jambon
Emmental râpé

Coupelle de fruits

Potage

Salade complète (concombre tomate feta lentilles)

Dessert lacté

Compote

Potage

Petits pois aux lardons

Fromage

Dessert lacté

Glace

Potage

Pizza royale

Salade verte

Compote

Potage

Gratin de choux-fleurs

Dessert lacté

Compote

Potage

Salade de pâtes à l'orientale

Fromage

Dessert lacté

Potage

Nuggets fromagers

Purée de légumes verts

Dessert lacté

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 15 au 21 juin 2026

Été / Fête des pères

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Salade de cœurs de palmiers

Lasagnes aux épinards et chèvre

Biscuit
Pêche au sirop

Suprême de pamplemousse

Sauté de porc au thym

Galettes de pommes de terre

Fromage
Fruit

Salade verte

Filet de poulet bio à la basquaise

Riz

Fromage

Pomme au four

Melon

Rôti de dinde froid

Salade de pâtes tomate et mozzarella

Glace

Taboulé

Accras de morue sauce rougail

Ratatouille

Fromage

Fruit

Tomates à la feta

Cordon bleu

Purée de légumes

Coupelle de fruits exotiques

Mousse de canard

Lasagne au saumon

Salade mélangée

Fromage

Pâtisserie

soir →

Potage

Assiette anglaise (jambon, pâté, mortadelle)

Fromage

Compote

Potage

Flan de courgettes

Yaourt aromatisé

Coupelle de fruits

Potage

Salade niçoise

Ile flottante

Biscuit

Potage

Tièle de Sète

Salade verte

Dessert lacté

Potage

Feuilleté hot dog

Salade de poivrons à l'huile d'olive

Laitage

Potage

Carottes au chorizo

Dessert lacté

Potage

Tarte aux poireaux

Salade Iceberg au roquefort

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.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 22 au 28 juin 2026

Menu Espagne

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Couscous
Fromage
Fruit

Melon
Sardines
Pommes vapeur
Fromage
Compote

Salade de riz
au jambon
Côtes de porc
échine grillées
Haricots verts
persillés
Fromage
Fruit

Pâté de
campagne
Boulettes de
bœuf au thym
Flan de
légumes

Apéritif Sangria
Brochettes de
melon
Paëlla
Flan catalan

Céleri rémoulade
Rissollette de veau
pané
Pâtes aux légumes
Emmental râpé
Coupelle de fruits

Macédoine
Poulet rôti
Pommes
dauphine
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Nuggets
fromagers
Salade de
carottes
Dessert lacté

Potage
Croque-monsieur
Salade verte
Compote

Potage
Pâtes
(coquillettes
bio) à la
bolognaise
Emmental râpé
Dessert lacté

Potage
Poisson sauce
ananas
Semoule
Yaourt
aromatisé

Potage
Salade
composée
Ile flottante
Biscuit

Potage
Crêpe fromage
et champignons
Salsifis au
beurre
Compote

Potage
Tarte fine aux
légumes
Salade verte
Fromage

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 29 juin au 5 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Melon
Pissaladière
Salade tomate et mozzarella
Ile flottante
Biscuit

Pois chiches en salade
Maquereaux
Ratatouille
Fromage
Fruit

Salade verte
Rosbif
Frites
Fromage
Suprême de pamplemousse

Salade de tomates
Jambon rôti aux herbes
Flan de courgettes
Glace

Salade de lentilles
Poisson pané
Aubergine parmesane
Fromage
Fruit

Salade coleslaw
Sauté de porc façon colombo
Riz
Fromage
Fruit

Salade de betterave
Escalope de dinde milanaise
Spaghetti au pistou
Emmental râpé
Pâtisserie

Potage
Accras sauce rougail
Fromage blanc crème de marron
Biscuit

Potage
Salade composée (maïs, poivron, émincé volaille, palmiers)
Fromage
Dessert lacté

Potage
Petits pois aux lardons
Laitage nature
Coupelle de fruits

Potage
Pizza aux 3 fromages
Salade verte
Dessert lacté

Potage
Salade strasbourgeoise (pommes de terre/saucisses)
Laitage
Compote

Potage
Soupe au pistou végétarienne
Yaourt aromatisé
Compote

Potage
Tarte au fromage
Haricots verts en salade
Dessert lacté

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.