

# Les menus de la semaine

EHPAD - Le Saphir

Du 1 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  
Compote

Pizza aux 3 fromages  
Gratin de poisson  
Côte de blettes persillées  
Dessert lacté

Salade verte  
Boudin aux pommes  
Purée  
Fromage  
Coupelle de fruits

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

Haricots verts en salade  
Filet de poulet marinés aux  
Frites  
Laitage  
Coupelle de fruits

Salade verte  
Lasagne à la bolognaise  
Fromage  
Pâtisserie

*midi* →

Potage  
Jambon et courgettes persillées  
Fromage

Potage  
Polenta gratinée sauce tomate aux champignons  
Compote

Potage  
Salade niçoise  
Laitage  
Pruneaux

Potage  
Ravioli bœuf basilic  
Emmental râpé  
Compote

Potage  
Pommes de terre et ratatouille  
Fromage  
Compote

Potage  
Saucisse de volaille et purée de légumes  
Laitage  
Compote

Potage  
Quiche tomate et chèvre  
Salade verte  
Laitage  
Pruneaux

*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

Du 8 au 14 juin 2026

*lundi*

*mardi*

*mercredi*

*jeudi*

*vendredi*

*samedi*

*dimanche*

Pois chiche en salade  
Boulettes de bœuf au thym  
Semoule et ratatouille  
Fromage  
Fruit

Carottes cuites en salade  
Colin a le provençal  
Purée de pommes de terre  
Fromage  
Fruit

Salade de riz bio au thon  
Nuggets de poulet  
Mélange de légumes persillés  
Laitage nature  
Compote

Salade nordique (hareng-pommes de terre)  
Rôti de porc au thym  
Courgettes bio à l'huile d'olive  
Glace

Moules à l'espagnole  
Frites  
Fromage  
Fruit

Concombre en salade  
Quenelles de brochet sauce Nantua  
Haricots verts persillés  
Fromage

Sambos  
Saute de poulet au caramel  
Poêlée asiatique et riz  
Fromage  
Pâtisserie

Potage  
Pâtes au jambon  
Fromage râpé  
Coupelle de fruits

Potage  
Salade complète (concombre tomate feta lentilles)  
Dessert lacté

Potage  
Petits pois aux lardons  
Laitage  
Pruneaux

Potage  
Pizza royale  
Salade verte  
Compote

Potage  
Gratin de choux fleurs  
Dessert lacté  
Compote

Potage  
Salade de pâtes à l'orientale  
Laitage  
Compote

Potage  
Nuggets fromager et purée légumes verts  
Laitage  
Pruneaux

**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

EHPAD Le Saphir

Du 15 au 21 juin 2026

*lundi*

*mardi*

*mercredi*

*jeudi*

*vendredi*

*samedi*

*dimanche*

Salade compose  
tomate et œuf

Tortellini  
ricotta-épinards  
en sauce tomate

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 basquaise  
Riz

Fromage  
Compote

Melon

Rôti de dinde  
froid  
Salade de pâtes  
tomates-  
mozzarella

Glace

Taboulé

Accras de  
morue sauce  
rougail

Ratatouille

Fromage

Fruit

Tomates à la feta

Cordon bleu  
Purée de légumes

Laitage nature

Coupelle de fruits  
exotiques

Apéritif  
Mousse de canard  
Lasagne au saumon  
Salade verte  
Fromage  
Pâtisserie

**Fête des pères  
été**

Potage

Assiette  
anglaise  
(jambon, pâté  
de campagne,  
mortadelle)

Fromage

Potage

Flan de  
courgettes

Yaourt  
aromatisé

Compote

Potage

Salade niçoise  
Ile flottante

Biscuit

Potage

Tiele Sète

Salade verte

Dessert lacté

Potage

Feuilleté hot  
dog -

Salade de  
poivrons à  
huile d'olive

Laitage

Potage

Carotte chorizo

Laitage

Compote

Potage

Tarte aux  
poireaux

Salade Ice berg  
au roquefort

Laitage

Pruneaux

**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

EHPAD - Le Saphir

Du 22 au 28 juin 2026

*lundi*

*mardi*

*mercredi*

*jeudi*

*vendredi*

*samedi*

*dimanche*

Haricots verts en salade  
Tajine de poulet  
Semoule  
Fromage  
Fruit

Melon  
Sardines  
Pommes vapeur  
Fromage  
Compote

Salade tomate et riz  
Sauté de porc aux oignons  
Purée de légumes  
Fromage  
Fruit

Pâte de campagne  
Boulettes de bœuf au thym  
Flan de légumes  
Glace

Paella  
Laitage nature  
Melon

Céleri rémoulade  
Rissollette de veau pane  
Gansettes aux légumes  
Emmental râpé  
  
Coupelle de fruits

Macédoine en mayonnaise  
Poulet rôti  
Pommes dauphine  
Fromage  
Pâtisserie

*midi* →

Potage  
Nuggets fromager/ jeunes carottes  
Dessert lacté

Potage  
Croque-monsieur  
Salade verte  
Compote

Potage  
Coquillettes bio à la bolognaise  
Emmental râpé  
Pruneaux

Potage  
Poisson sauce ananas  
Semoule  
Yaourt aromatisé

Potage  
Salade composée (tomate-salade-œuf-mac-emmental)  
Ile flottante

Potage  
Crêpe fromage-champignons et salsifis au beurre  
Laitage  
Compote

Potage  
Tarte fine aux légumes  
Salade verte  
Laitage  
Pruneaux

*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

**EHPAD - Le Saphir**

Du 29 juin au 5 juillet 2026

**lundi**

**mardi**

**mercredi**

**jeudi**

**vendredi**

**samedi**

**dimanche**

Feuilleté niçois  
Pané fromager de blé aux épinards  
Salade de riz végétarienne  
Laitage nature  
Ananas au sirop

Pois chiche en salade  
Maquereaux Ratatouille  
Fromage  
Fruit

Steak haché de veau aux échalotes  
Frites  
Fromage  
Suprême de pomelos

Salade de tomates  
Jambon rôti aux herbes  
Flan de courgettes  
Glace

Salade de lentilles  
Poisson pané  
Poêlée de légumes à la méridionale  
Fromage  
Fruit

Sauté de porc façon colombo  
Riz  
Fromage  
Coupelle de fruits

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

Potage  
Accras sauce rougail  
Fromage blanc à la crème de marron

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

Potage  
Petits pois aux lardons  
Laitage  
Pruneaux

Potage  
Pizza aux fromages  
Salade verte  
Dessert lacté

Potage  
Salade strasbourgeois e  
Laitage nature  
Compote

Potage  
Cordiale de légumes aux pommes de terre au pesto  
Yaourt aromatisé  
Compote

Potage  
Tarte au fromage  
Salade verte  
Laitage  
Pruneaux

*midi* →

*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.