

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 7 au 13 septembre 2026

lundi 7

Tajine de poulet-Semoule

Pêche au sirop

mardi 8

Salade verte et tomates
Lasagne épinards et saumon
Fromage
Dessert lacté

mercredi 9

Suprême de pamplemousse

Sauté de porc au curry Riz

Laitage
Fruit

jeudi 10

Croque-monsieur maison

Salade niçoise

Glace Sunday

vendredi 11

Sambos

Poisson au four
Blettes à la provençale

Fromage

Fruit

samedi 12

Salade de tomate et riz
Cordon bleu
Petits pois aux carottes
Laitage
Coupelle de fruits

dimanche 13

Salade coleslaw
Poulet rôti
Poêlée campagnarde
Gratin dauphinois individuel
Fromage
Pâtisserie

midi →

soir →

Potage

Tarte aux poireaux

Salade verte

Fromage

Potage
Jambon et salsifis persillés
Fromage

Compote

Potage
Steak fromager
Salade verte et tomates

Compote

Potage
Ravioli de bœuf au pistou crémé
Emmental râpé

Dessert lacté

Potage
Carottes au chorizo

Fromage

Dessert lacté

Potage
Haricots verts à la bourguignonne (cuisinés aux lardons)
Dessert lacté
Compote

Potage
Macaronis aux légumes
Emmental râpé

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 14 au 20 Septembre 2026

lundi 14

Fonds d'artichaut à la russe
Falafels Sauce au fromage blanc
Purée de carottes au cumin
Salade de fruits frais

midi →

mardi 15

Brandade de morue
Salade verte

Fromage

Fruit

mercredi 16

Concombre à la grecque
Rôti de porc aux lentilles
Fromage
Coupelle de pruneaux

jeudi 17

Salade de cœurs de palmiers
Sauté de bœuf au basilic
Spaghetti
Emmental râpé
Glace Cône vanille

vendredi 18

Moules à la marinière
Frites

Laitage

Fruit

samedi 19

Salade nordique (Pommes de terre-hareng)
Rissollette de veau pané
Gratin de choux fleurs
Laitage
Coupelle de fruits

dimanche 20

Céleri rémoulade
Sauté de dinde au cidre-Haricots beurre

Fromage

Pâtisserie

soir →

Potage
Polenta gratinée en sauce tomate au champignon

Yaourt aromatisé

Compote

Potage
Emincé de volaille kébab
Galette de légumes
Fromage blanc à la crème de marron

Potage
Tarte au fromage

Flan vanille

Compote

Potage
Saucisse de volaille et purée de légumes
Laitage

Potage
Poireaux au jambon

Compote

Donut

Potage
Œuf à la macédoine

Flan vanille

Fromage

Potage
Tortellini ricotta-épinards en sauce tomate
Emmental râpé

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 21 au 27 Septembre 2026

lundi 21

Lasagne à la bolognaise
Salade verte

Dessert lacté

Fromage

mardi 22

Accras de morue sauce rougail
Pavé de saumon au citron
Purée de courgettes
Fromage
Fruit

mercredi 23

Salade de museau
Sauté de porc au thym
Petits pois à la française

Laitage
Fruit

jeudi 24

Pâté de campagne
Sauté de porc aux oignons
Poêlée rustique
Gratin dauphinois individuel
Glacé

vendredi 25

Salade carioca Bio (semoule-macédoine-h.rouge-échalote)
Filet de colin au four
Purée de potiron
Fromage
Fruit

samedi 26

Carottes râpées
Sauté de poulet au caramel
Poêlée de légumes asiatique et riz
Laitage
Coupelle de fruits

dimanche 27

Terrine de légumes
Paupiette de lapin à la provençale
Spaghetti

Emmental râpé

Pâtisserie

midi →

soir →

Potage

Lentilles aux lardons

Fromage

Compote

Potage

Omelette aux pommes de terre

Fruit

Potage

Crêpe au fromage et champignons -
Salade verte

Dessert lacté

Soupe de poisson complète

Fruit

Potage
Nuggets de poulet
Coquillettes au beurre

Emmental râpé

Compote

Potage
Salade nordique (Pommes de terre-hareng)

Fromage

Compote

Potage
Haricots verts et pommes dauphine

Fromage

Dessert lacté

Informations 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 28 septembre au 4 octobre 2026

lundi 28

Omelette
garnie paysanne
Salade d'endives

Fromage

Pruneaux

mardi 29

Salade de choux
fleurs et brocolis
Quenelles de
brochets sauce
Nantua
Petit ébly façon
pilaf
Fromage
Fruit

mercredi 30

Salade verte
Sauté de porc au
thym
Haricots blanc

Laitage

Salade de fruits
frais

jeudi 01

Feuilleté au chèvre
Sauté de bœuf au
cidre

Carottes vichy

Glace

vendredi 02

Feuilleté au chèvre

Sardines
Salade de haricots
verts

Laitage
Fruit

samedi 03

Lentilles en salade
Steak fromager

Ratatouille

Laitage

Coupelle de fruits

dimanche 04

Apéritif

Mousse de
canard
Cuisse de poulet
aux pruneaux
Pommes
dauphine
Fromage
Pâtisserie

Potage
Salade de pâtes à
l'orientale

Fromage blanc

Compote

Soupe à l'oignon
complète
Sardines

Dessert lacté

Coupelle de fruits

Potage

Saucisse de
Strasbourg et
pommes de terre
sautées

Compote

Potage

Epinards façon
Catalane (braisés
au Lards et œuf
dur)

Laitage bio

Potage
Croque-Monsieur

Salade verte

Fruit

Potage

Spaghetti en
sauce tomate

Emmental râpé

Dessert lacté

Potage

Semoule à la
cordiale de
légumes

Laitage

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.