

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 3 au 9 Août 2026

lundi 3

Hachis
parmentier
Salade verte

Fromage
Salade de fruits
frais

mardi 4

Feuilleté niçois

Beignets de
calamars
Courgettes rôties
à l'huile d'olive

Laitage
Fruit

mercredi 5

Rosbif-Chips
Anti pastis de
légumes d'été

Fromage
Pomme au four

jeudi 6

Melon

Soupe au pistou
à la saucisse de
Toulouse

Glace

vendredi 7

Concombre au
fromage blanc

Accras de morue
sauce rougail
Purée de légumes

Fromage
Fruit

samedi 8

Radis-beurre

Ravioli de bœuf
sauce pistou
Fromage râpé

Coupelle de fruits

dimanche 9

Poulet rôti
Poêlée de légumes
rustiques-gratin
dauphinois individuel

Fromage
Pâtisserie

midi →

soir →

Salade de
tomates basilic

Sardines
Carottes cuites
en salade

Fromage

Potage

Salade
lyonnaise
(museau-pommes
de terre)

Fromage
Compote

Salade coleslaw

Omelette
Salade verte

Yaourt aux fruits

Potage

Pizza aux 3
fromages
Salade verte-
tomates

Dessert lacté

Salade de cœurs
de palmiers

Jambon et
courgettes
persillées

Fromage

Potage

Tomates à la
macédoine

Compote

Potage

Ratatouille et
semoule

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 10 au 16 Août 2026

lundi 10

Salade de lentilles
Crispidor (steak fromager)
Tomates à la provençale et pommes de terre rôties
Fromage
Fruit

midi →

Concombre à la grecque
Riz cantonnais
Yaourt nature
Salade de fruits exotiques

soir →

mardi 11

Céleri rémoulade
Lasagne au saumon
Fromage
Fruit

Potage
Tian de légumes
Dessert lacté

mercredi 12

Tomate à la russe (tomate farcie à la macédoine)
Assiette anglaise (jambon/mortadelle/pâté camp)
Flan de courgettes froid
Fromage
Melon

Haricots verts en salade
Médailillon de surimi
Taboulé
Compote

jeudi 13

Couscous
Glace

Potage
Antipasti de légumes d'été
Biscuit
Dessert lacté

vendredi 14

Champignons à la grecque
Colin façon Fish chips sauce rémoulade
Gallettes légumes
Fromage
Coupelle de fruits

Salade de tomates basilic
Mortadelle/macédoine
Laitage

samedi 15

Assomption-Apéritif
Asperges
Boudin aux pommes
Purée
Fromage
Fruit

Potage
Crêpe champignons-fromage
Brocolis au beurre
Crème dessert

dimanche 16

Salade verte
Saute de dinde au cidre
Poêlée de légumes à la méridionale
Fromage
Pâtisserie

Potage
Salade nordique
Fromage
Ananas au sirop

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 17 au 23 Août 2026

lundi 17

Œuf
mayonnaise

Lasagne de
légumes d'été

Fromage
Fruit

midi →

Salade de
champignons frais
à l'huile d'olive

Brandade de
morue
Salade verte

Compote

soir →

mardi 18

Nems

Riz cantonais
Fromage

Abricot au
sirop

Potage

Flan de carottes

Fromage
Dessert lacté

mercredi 19

Salade de museau

Sauté de porc au
thym
Petits pois à la
française

Laitage
Fruit

Fonds d'artichaut
en salade

Salade de
pâtes (tomate-feta)

Dessert lacté
Compote

jeudi 20

Melon

Spaghetti à la
bolognaise
Fromage râpé

Glace

Potage

Nuggets
fromagers et
purée de
légumes verts

Fruit

vendredi 21

Betterave

Aïoli

Fromage
Fruit

Poireaux en
vinaigrette

Croque-monsieur
Salade verte

Dessert lacté

samedi 22

Taboulé

Paupiette de lapin
au jus
Blettes persillées

Laitage
Fruit

Potage

Salade de
pommes de
terre au thon

Fromage
Compote

dimanche 23

Terrine de
légumes

Escalope de
dinde milanaise
Pâtes au jus
Fromage râpé

Pâtisserie

Potage

Pizza aux 3
fromages
Salade verte

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 24 au 30 Août 2026

lundi 24

Légumes farcis
Salade verte

Fromage
Pêche au sirop

mardi 25

Salade verte

Poisson à la
provençale
Purée de carottes
citronnées

Gaufre chocolat-
chantilly

mercredi 26

Mortadelle

Poulet rôti
Salade de riz

Fromage
Melon

jeudi 27

Melon

Artichaut en
barigoule

Fromage à la coupe
Glacé

vendredi 28

Feuilleté au chèvre

Sardines
Salade de haricots
verts

Laitage
Fruit

samedi 29

Tarte aux poireaux

Emincé de volaille
aux épices kébab
Salade de lentilles

Fromage
Fruit

dimanche 30

Salade verte

Cannelloni

Fromage
Pâtisserie

Feuilleté au
chèvre

Salade niçoise
aux pommes de
terre

Dessert lacté
Fruit

Potage

Courgettes
parmesanes
Sur lit de
semoule

Liégeois vanille

Soupe de
poisson
complète

Crème dessert
Compote

Potage

Gratin
coquillettes au
jambon

Abricot au sirop

Salade coleslaw

Saucisse de
volaille-purée de
légumes

Fromage

Potage

Cordiale de
légumes au
pesto

Fromage
Crème dessert

Potage

Œuf dur-
macédoine 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.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 31 au 6 septembre 2026

lundi 31

Pamplemousse

Ravioli de bœuf en sauce tomate
Fromage râpé

Ile flottante

Salade de champignons frais à l'huile d'olive

Médailillon de surimi et taboulé

Fromage

mardi 1^{er}

Salade mexicaine aux haricots rouges

Filet de colin pané
Haricots beurre persillés

Fromage
Fruit

Potage

Pâtes au pistou
Emmental râpé

Compote

mercredi 2

Champignons frais à la crème

Merguez à la plancha
Semoule aux légumes

Fromage
Fruit

Pamplemousse

Salade complète (œuf/jambon)

Fromage
Dessert lacté

jeudi 3

Tomate à l'italienne (mozzarella)

Rôti de porc froid
Frites

Glace

Potage

Sambos
Poêlée chinoise et riz

Fromage

vendredi 4

Feuilleté aux poireaux

Filet de colin au basilic
Ratatouille

Laitage
Fruit

Salade de tomate au basilic

Jambon et pâtes gros coudes
Fromage râpé

Compote

samedi 5

Paella

Fromage

Compote

Potage

Crêpe champignons-fromage
Salade de choux fleurs

Dessert lacté

dimanche 6

Pizza emmental

Sauté de dinde aux olives
Salsifis beurre persillés

Fromage
Pâtisserie

Potage

Hachis parmentier

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.