

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 6 au 12 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade verte

Lasagne à la bolognaise

Fromage

Fruit

Salade estivale au quinoa
Poisson à la bordelaise
Haricots beurre
Laitage sucré
Fruit

Poulet basquaise
Polenta

Fromage

Fruit

Salade de tomate à l'italienne (mozzarella)
Echine de porc grillée
Frites
Glace

Quiche aux oignons
Filet de colin pané
Ratatouille
Laitage sucré
Pêche au sirop

Haricots verts bio en salade
Emincé de volaille aux épices kébab
Salade de lentilles
Fromage
Compote

Paella
Fromage
Pâtisserie

Salade de champignons cru à l'huile d'olive
Assiette froide Médaillon de surimi-Salade de tomate et riz
Fromage

Potage
Tarte à la tomate
Salade verte
Fromage

Feuilleté hotdog
Salade complète (œuf/jambon)
Laitage sucré
Compote

Potage
Sambos et Salade chinoise
Fromage

Salade verte et tomate
Jambon – Purée
Dessert lacté

Potage
Crêpe aux champignons et fromage
Salade de choux fleurs
Fromage blanc

Potage
Tomate à la russe
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.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 13 au 19 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pois chiche en
salade
Lasagne
épinards-chèvre

Fromage

Fruit

**Fête nationale -
Apéritif**
Salade de
brocolis
Brandade de
Morue
Crème dessert
Coupelle de fruits

Rillettes de porc

Tatin aux oignons
Salade niçoise

Laitage sucré

Fruit

Melon

Porc au curry

Riz

Glace

Sambos
Poisson (colin)
aux amandes
Courgettes huile
olive-citron
Fromage
Salade de fruits
frais

Pamplemousse

Cordon bleu
Petits pois –
carottes

Laitage nature

Fruit

Tajine de
poulet

Semoule

Fromage

Pâtisserie

Feuilleté au
fromage
Mélange de
légumes aux
lardons
Fromage blanc à la
crème de marron
Biscuit

Potage
Semoule à la
cordiale

Fromage

Dessert lacté

Jambon beurre

Antipasti de
légumes d'été

Dessert lacté

Potage

Pizza royale

Salade verte

Compote

Pamplemousse
Tièle de Sète

Salade verte et
tomate

Dessert lacté

Potage
Tarte fines aux
légumes
Haricots verts
en salade
Coupelle de
fruits

Potage
Falafels

Sauce fromage
blanc
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 20 au 26 juillet

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Taboulé

Assiette estivale
(Rôti de dinde
froid/rillettes de
porc/salade-tomate)

Fromage
Salade de fruits
frais

Légumes farcis
Salade verte

Fromage
Fruit

Radis/beurre

Soupe au pistou
complète

Fromage
Ananas au sirop

Melon au
porto

Artichaut en
barigoule

Fromage
Glacé

Moules façon
poulette
Frites

Fromage blanc
Fruit

Céleri rémoulade

Poulet rôti
Pâtes au jus

Laitage
Coupelle de fruits

Tomate à
l'italienne

Rosbif
Haricots beurre-
flageolets

Fromage
Pâtisserie

Fonds d'artichaut
en salade

Lasagne légumes

Dessert lacté

Potage

Croque-monsieur
Salade
verte/tomate

Compote

Salade
composée

Emincé de
volaille kebab
Pois chiche en
salade

Laitage

Potage

Tarte au thon
Salade
verte/emmental

Flan vanille

Haricots verts en
salade

Salade
strasbourgeoise

Fromage
Compote

Potage

Œuf dur et
macédoine de
légumes

Fromage

Potage

Saucisse de
volaille/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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 27 juillet au 2 Août 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Omelette aux champignons et pommes de terre sautées
Salade verte

Fromage
Fruit

Salade de riz
Filet de colin pané
Ratatouille

Fromage
Fruit

Carottes cuites en salade

Spaghetti à l'orientale
(merguez-poivrons-sauce tomate)
Fromage râpé

Melon

Pâté de campagne

Jambon rôti aux herbes
Flan de légumes aux pommes de terre

Glace

Tarte tomate/chèvre

Maquereaux
Salade complète
(tomate-salade œufs-macédoine-emmental)

Poire au four

Taboulé

Rissollette de veau
Gratin de courgettes

Laitage
Fruit

Pamplermousse

Sauté de dinde à la provençale
Spaghetti
Emmental râpé

Pâtisserie

Feuilleté au chèvre

Antipasti de légumes d'été

Biscuit
Salade de fruits frais

Potage

Croissant au jambon
Salade/tomate

Laitage

Concombre à la grecque

Salade lentilles

Fromage
Compote

Potage

Rillettes de thon
Tomate à l'italienne

Salade de fruits frais

Salade de pommes de terre

Nuggets de fromage
Brocolis persillés

Dessert lacté

Potage

Tarte au fromage
Salade verte

Compote

Potage

Œuf mimosa et asperges

Laitage
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.