

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 5 au 11 octobre 2026

lundi 5

Pois chiche en
salade
Jambon rôti aux
herbes
Endives
braisées
Fromage
Fruit

midi →

mardi 6

Velouté de
potiron
Tourte saumon
épinards
Salade verte
Fromage
Salade de fruits
frais

mercredi 7

Suprêmes de
pamplemousse
Spaghetti à la
bolognaise
Emmental râpé
Fruit

jeudi 8

Salade verte
Poulet rôti
Frites
Glacé

vendredi 9

Betterave
Aïoli
Fromage
Fruit

samedi 10

Taboulé
Boulettes
d'agneau au jus
Poêlée
méridionale
Laitage bio
Coupelle de fruits

dimanche 11

Carottes râpées
aux agrumes
Sauté de dinde aux
olives
Polenta
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Pâtes aux
champignons
Emmental râpé
Compote

Potage
Hachis
parmentier
Salade verte
Fromage

Potage
Carottes au
chorizo
Fromage
Compote

Potage
Assiette anglaise
(jambon,
mortadelle, pâté
campagne)
Fromage

Potage
Riz cantonais
Laitage

Potage
Nuggets
Fromagers
Haricots verts en
salade
Dessert lacté

Potage
Œuf à la
macédoine
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 12 au 18 Octobre 2026

lundi 12

La Carbonade
façon flamande
Potatos
Ile flottante

midi →

mardi 13

Salade
martiniquaise
(Tomate, ananas,
maïs, salade)
Curry de la mer
Riz basmati aux
petits pois et
menthe
Salade de fruits

mercredi 14

Couscous

Fromage blanc
au miel

jeudi 15

Salade bulgare
(concombre, feta,
tomate, olives)
Sauté de porc à la
grecque
(tomates, poivrons,
origan, ail)
Farfalle aux
courgettes
Emmental Râpé
Glace

vendredi 16

Salade bretonne
(artichaut,
pommes de terre,
thon)
Bouchées aux
fruits de mer
Fromage
Poire au chocolat

samedi 17

Salade tomates
Boulettes aux
échalotes
Cordiale de
légumes persillés
Fromage
Coupelle de fruits

dimanche 18

Pâté de
campagne
Poulet rôti
Haricots verts
persillés
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Salade
provençale
(artichauts -
tomates- olives
noires- filets
d'anchois)
Fromage
Compote

Potage
Tarte aux
poireaux
Salade verte
Fromage

Potage
Salade des
Andes (poivrons,
haricots rouges,
oignons rouges)
Fromage
Fruit

Potage
Petits pois aux
lardons
Fromage
Coupelle de
fruits

Potage
Gratin de
coquillettes au
jambon
Compote

Potage
Pommes de
terre à la
marseillaise
Dessert lacté

Potage
Jambon et
salsifis
persillés
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 19 au 25 Octobre 2026

lundi 19

Rôti de veau
Gratin
dauphinois
maison
Fromage
Fruit

midi →

mardi 20

Salade nordique
(Pommes de
terre-hareng)
Nuggets
fromagers
Purée de
carottes
Dessert lacté
Fruit

mercredi 21

Œuf aux
asperges
Spaghetti à la
carbonara
Emmental râpé
Fruit

jeudi 22

Boudin aux
pommes
Purée
Glace

vendredi 23

Salade andalouse
(pois chiche, feta,
roquette, poivrons)
Poisson à la
Bordelaise
Petits pois
Fromage
Fruit au sirop

samedi 24

Salade coleslaw
Cordon bleu
Coquillettes
Emmental râpé
Yaourt bio

dimanche 25

Nems
Sauté de poulet
au curry
Poêlée de
légumes
asiatique
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Terrine de
légumes et
Taboulé
Laitage bio

Soupe de
poisson
complète
Compote

Potage
Pizza aux 3
fromages
Salade verte
Coupelles de
fruits

Potage
Flan de
légumes aux
pommes de
terre
Fromage

Potage
Choux de
Bruxelles façon
barigoule
Fromage blanc à
la crème de
marron

Potage
Omelette à la
ratatouille
Fromage

Potage
Haricots verts à
la
bourguignonne
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 26 Octobre au 1 Novembre 2026

lundi 26

Tatin aux
oignons
Œufs à la
florentine
Biscuit
Fruit

midi →

mardi 27

Salade
mexicaine
Pâtes aux
moules
Emmental
râpé
Fruit

mercredi 28

Salade verte
Rôti de porc
aux lentilles
Laitage
Compote

jeudi 29

Velouté de potiron
Boulettes de bœuf
à la provençale
Brocolis persillés
Fromage à la coupe
Glace

vendredi 30

Poireaux
vinaigrette
Poisson aux
amandes
Frites
Fromage
Fruit

samedi 31

Tarte oignons-
jambon
Sauté de dinde aux
herbes
Flageolets
Fromage
Coupelle de fruit

dimanche 01

Mousse de
canard
Blanquette à
l'ancienne
(porc)
Riz
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Salade
strasbourgeoise
Laitage
Compote

Potage
Quiche
Lorraine
Haricots verts
en salade
Dessert lacté

Potage
Pommes de
terre à la
marseillaise
Fromage à la
coupe
Pêche au sirop

Potage
Pâtes au pistou
crémé
Emmental râpé
Fruit

Potage
Riz façon
paella
Dessert lacté

Potage
Moussaka
Laitage

Potage
Petits pois aux
lardons
Laitage
Biscuit

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.