

Les menus de la semaine

Résidence de La Ressence

Du 5 au 11 octobre 2026

lundi 5

midi →
Pois chiche en
salade

Jambon rôti aux
herbes
Endives braisées

Fromage
Fruit

soir →
Potage

Pâtes aux
champignons

Compote

mardi 6

Velouté de potiron

Tourte saumon
épinards
Salade verte

Fromage
Salade de fruits
frais

Potage

Hachis
parmentier
Salade verte

Fromage

mercredi 7

Suprêmes de
pamplemousse

Spaghetti à la
bolognaise

Fruit

Potage

Carottes au
chorizo

Fromage
Compote

jeudi 8

Salade verte

Poulet rôti
Frites

Glace

Potage

Assiette anglaise
(jambon, mortadelle,
pâté campagne)

Fromage

vendredi 9

Betterave

Aïoli

Fromage
Fruit

Potage

Riz cantonais

Laitage

samedi 10

Taboulé

Boulettes d'agneau
au jus
Poêlée
méridionale

Laitage bio
Coupelle de fruits

Potage

Nuggets
Fromagers
Haricots verts en
salade

Dessert lacté

dimanche 11

Carottes râpées
aux agrumes

Sauté de dinde aux
olives
Polenta

Fromage
Pâtisserie

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
Potatoes
Ile flottante

midi →

mardi 13

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

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
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

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

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

Yaourt bio

dimanche 25

Nems

Sauté de poulet
au curry
Poêlée de
légumes asiatique

Fromage
Pâtisserie

midi →

soir →

Potage

Terrine de
légumes et
Taboulé

Laitage bio

Soupe de poisson
complète

Compote

Potage

Pizza aux 3
fromages
Salade verte

Couppelles 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

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

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

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.