



MENUS
SEMAINE DU 21.09.2026 AU 27.09.2026

S39	MIDI	SOIR
LUNDI 21	CONCOMBRES SAUCE BULGARE MIJOTE DE BŒUF A LA MEDITERRANEENNE PATES BIO PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) POISSON MEUNIERE COURGETTES AU BASILIC PLATEAU DE FROMAGES MELON
MARDI 22	TOMATES BIO EN SALADE CUISSÉ DE POULET ROTIE FRITES PLATEAU DE FROMAGES COUPE GLACEE CHANTILLY	POTAGE FERMIER (choux de Bruxelles, carottes, oignons et pdt) ŒUF MIRABEAU MOUSSELINE DE CELERI RAVE PLATEAU DE FROMAGES BANANE BIO
MERCREDI 23	CAROTTES RAPEES, RAISINS SECS SAUTE DE VEAU AUX OLIVES PETITS POIS AU JUS PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR AU CAFE	BOUILLON DE VERMICELLES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES SEMOULE AU LAIT
JEUDI 24	SALADE DE RIZ A LA GRECQUE ECHINE DE PORC GRILLEE AUX HERBES RATATOUILLE PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS DE SAISON	POTAGE JARDINIERE (carottes, petits pois, haricots mange tout, navets, pdt) AIGUILLETES DE POULET SAUCE ESTRAGON HARICOTS VERTS PERSILLES PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC BIO
VENDREDI 25	SALADE DE PERLES AU FROMAGE POISSON FRAIS SAUCE CITRON NAVETS ET CAROTTES BRAISES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES VERTS (brocolis, courgettes, brunoise, épinards, pdt) PIZZA ROYALE (jambon, champignons) SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES PECHE AU SIROP
SAMEDI 26	CELERI REMOULADE BOUDIN CATALAN ECRASE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES CONE DE GLACE PISTACHE	SOUPE DU MARCHE (carottes, navets, oignons, poireaux, pdt) CAKE CHEVRE POIVRONS MAISON TOMATE AU FOUR PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE BIO
DIMANCHE 27	PATE EN CROUTE BŒUF BOURGUIGNON RIZ BIO CREOLE PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES	POTAGE CULTIVATEUR (carottes, oignons, pdt) TORTILLA PUREE DE CAROTTES PLATEAU DE FROMAGES CREME VANILLE

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement
EHPAD DOCTEUR DAGUES 22 Boulevard de la Fraternité 66600 Salses le Château



