



# Résidence l'Ecureuil

## Menus semaine du 15 au 21 juin 2026



|          | lundi 15                     | mardi 16                                   | mercredi 17                                   | jeudi 18                            | vendredi 19                               | samedi 20                          | dimanche 21                 |
|----------|------------------------------|--|---|-------------------------------------|---|------------------------------------|-----------------------------|
|          |                              |  |   |                                     |   |                                    | c'est l'été !               |
| Déjeuner | CHAMPIGNONS À LA CRÈME       | RILLETES DE POISSON BLANC MSC ET TOAST     | ÉVENTAIL DE MELON                             | FEUILLETÉ AU FROMAGE                | CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE                 | CÉLÉRI RÂPÉ RÉMOULADE AU CURRY     | MOUSSE D'ASPERGES           |
|          | JAMBON GRILLÉ SAUCE TANDOORI | COUSCOUS (MERGUEZ ET BOULETTES À L'AGNEAU) | ÉMINCÉ DE PORC LOCAL À LA MEXICAINE           | SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX ÉPICES | FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON          | ANDOUILLETTE RÔTIE SAUCE MOUTARDE  | POULET RÔTI                 |
|          | POMMES DE TERRE SAUTÉES      | LÉGUMES COUSCOUS / SEMOULE BIO             | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO AU BEURRE       | CHOU-FLEUR PERSILLÉ                 | RIZ PILAF BIO                             | FRITES                             | TIAN DE LÉGUMES / ROSTIS    |
|          | PLATEAU DE FROMAGES          | PLATEAU DE FROMAGES                        | PLATEAU DE FROMAGES                           | PLATEAU DE FROMAGES                 | PLATEAU DE FROMAGES                       | PLATEAU DE FROMAGES                | PLATEAU DE FROMAGES         |
|          | SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE  | SALADE DE PASTÈQUE À LA MENTHE             | GÂTEAU GÉNOISE ROULÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT | FRUIT DE SAISON                     | MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF                | FRUIT DE SAISON                    | COUPE DE GLACE ET CHANTILLY |
| Gôûter   | CAKE BANANE CHOCOLAT         | BISCUIT EMBALLÉ                            | ENTREMETS                                     | MOELLEUX AUX MÛRES                  | BISCUIT EMBALLÉ                           | GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉE      | LAITAGE                     |
|          |                              |  |   |                                     |   |                                    |                             |
| Dîner    | POTAGE PARMENTIER            | POTAGE CHOISY                              | POTAGE À LA TOMATE                            | VELOUTÉ DE LÉGUMES                  | POTAGE CULTIVATEUR                        | POTAGE D'ÉPINARDS                  | VELOUTÉ DE LÉGUMES          |
|          | OMELETTE AU FROMAGE          | GRATIN DE COEUR DE BLÉ                     | SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE                   | TARTE AUX OIGNONS                   | PÂTES BIO À LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ | FILET DE DINDE LOCALE SAUCE TOMATE | CROQUE-MONSIEUR DU CHEF     |
|          | SALADE VERTE BIO             | AUX LÉGUMES ET POULET                      | -   | SALADE VERTE BIO                    | FROMAGE / LAITAGE                         | HARICOTS VERTS PERSILLÉS           | SALADE VERTE                |
|          | FROMAGE / LAITAGE            | FROMAGE / LAITAGE                          | FROMAGE / LAITAGE                             | FROMAGE / LAITAGE                   | FROMAGE / LAITAGE                         | FROMAGE / LAITAGE                  | FROMAGE / LAITAGE           |
|          | CRÈME DESSERT                | CRÈME AU CARMEL                            | COMPOTE DE FRUITS DE SAISON                   | ÎLE FLOTTANTE                       | PÊCHE RÔTIE                               | SEMOULE AU LAIT LOCAL              | SALADE DE FRUITS FRAIS      |

Légende :



MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

