

EHPAD DE MEYSSAC
LE CLOS JOLI
19500 MEYSSAC

Meyssac, le 9 janvier 2024

Madame, Monsieur,

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint les menus pour la période du lundi 15 janvier 2024 au dimanche 11 mars 2024.

Ces menus ne tiennent pas compte des régimes appauvris en sel et/ou en sucre.

Des variantes peuvent apparaître en fonction de l'approvisionnement ou d'évènements particuliers (fêtes du calendrier par exemple). Les cuisiniers se réservant le droit de modifier les menus en conséquence.

La Direction



Menus du 15 au 21 janvier 2024

(1)

MIDI

TABOULE
CHOUROUTE DE LA MER
FROMAGE
CREME AU CARAMEL

LUNDI

SOIR

POTAGE SAINT GERMAIN
JAMBON BRAISE
BLETTES A LA TOMATE
FRUITS DE SAISON

MARDI

BETTERAVES
BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES
(POMMES DE TERRE RISSOLEES)
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE A L'OSEILLE
PÂTES A LA CARBONARA
LIEGEOIS AUX FRUITS

MERCREDI

SALADE DE GESIERS
CIVET DE LAPIN
TOURTOU / CAROTTES
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

SOUPE D'AIL
FEUILLETE A LA VIANDE
LEGUMES VERTS
FRUITS DE SAISON

JEUDI

CAROTTES RÂPEES
PALERON
POMMES DE TERRE
FROMAGE
COMPOTE DE PÊCHES

POTAGE A LA TOMATE
FILET DE POISSON PANÉ
CHOUX FLEUR VAPEUR
BANANE

VENDREDI

TOMATES VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS AU BEURRE
FROMAGE
GÂTEAU DE SEMOULE

POTAGE AU CHOU-FLEUR
QUICHE LORRAINE
PRUNEAUX AU SIROP

SAMEDI

CELERI REMOULADE
PAËLLA MAISON
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE LEGUMES
TARTE TOMATE CHEVRE
POMME CUITE
BISCUIT

DIMANCHE

BETTERAVES MIMOSA
RÔTI DE VEAU
PETITS POIS
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE LEGUMES
GOUGERE AU FROMAGE
LEGUMES VERTS
FRUITS DE SAISON



Menus du 22 au 28 janvier 2024

(2)

MIDI

MACEDOINE EN SALADE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
COURGETTES POÊLÉES
FROMAGE
FLAMBY

LUNDI

POTAGE DE BROCOLIS
PÂTES CARBONARA
FAISSELLE

MARDI

MOUSSON CANARD
ESCALOPE VIENNOISE (PANÉE)
BROCOLIS
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

VELOUTE DE NAVETS
TOMATES FARCIES
SUR LIT DE RIZ
COMPOTE D'ABRICOTS

MERCREDI

SALADE D'AGRUMES
BŒUF BOURGUIGNON
GALETTE DE LEGUMES
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

POTAGE DE POTIRON
POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX LARDONS
FRUITS DE SAISON

JEUDI

ŒUFS DURS
CHIPOLATAS
MACARONIS AU BEURRE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE COURGETTES
RÔTI DE DINDONNEAU AU PAPRIKA
PUREE DE CAROTTES
FLAN VANILLE

VENDREDI

SALADE D'ARTICHAUTS
CHOUROUTE ALSACIENNE
FROMAGE
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE PERLES AU BOEUF
OMELETTE ESPAGNOLE
(TOMATES, POIVRONS, OIGNONS)
FRUITS DE SAISON

SAMEDI

SURIMI MAYONNAISE
PETIT SALE
MIQUE ET LEGUMES
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE LEGUMES
GRATIN DE PÂTES AU JAMBON
FRUITS DE SAISON

DIMANCHE

RILLETES DE PORC
ESCALOPE DE DINDE
PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE CAROTTES
TARTE AU CHEVRE ET TOMATES
FRUITS DE SAISON



Menus du 29 janvier au 4 février 2024

(3)

MIDI

CHARCUTERIE
CŒUR DE MERLU - RISOTTO
FROMAGE
COMPOTE POMMES CASSIS

LUNDI

SOIR

SOUPE A L'OIGNON
FEUILLETE A LA VIANDE
LEGUMES VERTS
SEMOULE AU LAIT

MARDI

TOMATES VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VEAU
CHOUX-FLEUR GRATINES ET POMMES DE TERRE
FROMAGE
CREME AU CAFE

POTAGE DE BROCOLIS
CRÊPE FARCIE AU FROMAGE
LEGUMES VERTS
COCKTAIL DE FRUITS

MERCREDI

ASPERGES
SAUTE DE CANARD AUX OLIVES
POMMES DE TERRE RÖSTI
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

VELOUTE AUX CHAMPIGNONS
PATES AU SURIMI
YAOURT AUX FRUITS

JEUDI

MACEDOINE EN SALADE
CUISSÉ DE POULET
GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE
BANANE

SOUPE AU CHOU
SALADE DE HARENG
POMME DE TERRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

VENDREDI

PÂTE DE CAMPAGNE
PALERON DE BŒUF
POMMES DE TERRE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE NAVETS
ESCALOPE CORDON BLEU
SALSIFIS A LA TOMATE
PRUNEAUX AU SIROP
BISCUIT

SAMEDI

CONCOMBRES
BLANQUETTE DE PORC PETIT VAL
(SAUCE VINAIGRE + JAUNE D'ŒUF)
CAROTTES
FROMAGE
RIZ AU LAIT

POTAGE SAINT GERMAIN
OMELETTE
POMMES DAUPHINES
FRUITS DE SAISON

DIMANCHE

CŒURS DE PALMIER
SAUTE DE DINDE AU CURRY
TORSAGES AUX HERBES
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE LEGUMES
CHIPOLATAS
LAITUE BRAISÉE
FRUITS DE SAISON



Menus du 5 au 11 février 2024

(4)

MIDI

CAROTTES RÂPÉES
MORUE A L'ANCIENNE
FROMAGE
LIEGEOIS AU CAFE

LUNDI

SOIR

POTAGE VERMICELLE
QUICHE AUX POIREAUX
FRUITS DE SAISON

MARDI

TERRINE DE POISSON
SAUTE DE VEAU MARENGO
RISOTTO
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE A L'OSEILLE
JAMBON BRAISE
HARICOTS BEURRE
POIRES AU SIROP
BISCUIT

MERCREDI

POIREAUX VINAIGRETTE
CIVET DE LAPIN
TOURTOU / CAROTTES
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

SOUPE D'AIL
PENNES A LA BOLOGNAISE
FRUITS DE SAISON

JEUDI

SARDINES A L'HUILE
CUISSSE DE POULET RÔTIE
POMMES DE TERRE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE A LA TOMATE
CROQUE-MONSIEUR
COMPOTE DE POMMES

VENDREDI

TOMATES VINAIGRETTE
PETIT SALE AUX LENTILLES
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE AU CHOUX-FLEUR
TARTE TOMATE CHEVRE
FAISSELLE

SAMEDI

CELERI REMOULADE
RAGOÛT DE PORC BELLOCOIS
(VINAIGRE BALSAMIQUE)
JEUNES CAROTTES
FROMAGE
CREME DESSERT CHOCOLAT

VELOUTE DE COURGETTES
GALETTE DU MORVAN
(MILLASSOU, JAMBON BLANC)
FRUITS DE SAISON

DIMANCHE

SALADE DE BETTERAVES
NAVARIN D'AGNEAU
PRINTANIERE DE LEGUMES
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE LEGUMES
CHOU FARCI
CREME CAMEL
BISCUIT



Menus du 12 au 18 février 2024

(5)

MIDI

TABOULE
FILET DE POISSON
EPINARDS A LA CREME
FROMAGE
BANANE

LUNDI

POTAGE ALPHABET
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
SALADE D'AGRUMES

SOIR

MARDI

MACEDOINE EN SALADE
BURGER DE VEAU SAUCE MADERE
GRATIN DAUPHINOIS
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE VERMICELLE
ESCALOPE VIENNOISE (PANEE)
HARICOTS VERTS
PRUNEAUX AU SIROP
BISCUIT

MERCREDI

RILLETES
RÔTI DE VEAU FORESTIERE
TOURTOU / POMMES VAPEUR
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

POTAGE DE POTIRON
RAVIOLIS GRATINES
FRUITS DE SAISON

JEUDI

SALADE DE TOMATES MONEGASQUE (THON, OLIVES)
BOUDIN NOIR - POMME PUREE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE PERLES AU BŒUF
TARTE AUX OIGNONS
YAOURT AROMATISE

VENDREDI

SALADE COLESLAW
BŒUF BOURGUIGNON
PÂTES
FROMAGE
PRUNEAUX AU SIROP

POTAGE DE NAVETS
OMELETTE
SALSIFIS
FRUITS DE SAISON

SAMEDI

SALADE D'AGRUMES
CÔTE DE PORC CHARCUTIERE
GRATIN DE CHOUX FLEUR
FROMAGE
ILE FLOTTANTE

POTAGE DE LEGUMES
SAUCISSON CHAUD
CAROTTES VICHY
BANANE

DIMANCHE

CŒURS DE PALMIER
POULET RÔTI
POÊLÉE CAMPAGNARDE
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE CAROTTES
QUICHE AU THON
LIEGEOIS AU CAFE



Menus du 19 au 25 février 2024

(6)

MIDI

TABOULE
PAUPIETTES DE SAUMON
POMMES DE TERRE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

LUNDI

SOUPE A L'OIGNON
QUENELLES DE VOLAILLE FORESTIERE
FLAN VANILLE

SOIR

MARDI

OEUF MAYONNAISE
RÔTI DE PORC
PUREE SAINT GERMAIN (POIS CASSES)
FROMAGE
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE BROCOLIS
ENDIVES GRATINEES AU JAMBON
FAISSELLE
PAIN PERDU

MERCREDI

TERRINE DE CAMPAGNE
LAPIN A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

VELOUTE AUX CHAMPIGNONS
LASAGNES MAISON
FRUITS DE SAISON

JEUDI

TOMATES AU THON
TÊTE DE VEAU
POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE
COMPOTE DE PECHES

SOUPE AU CHOU
TIAN DE COURGETTES AU BOEUF
CREME VANILLE
BISCUIT

VENDREDI

ARTICHAUTS EN SALADE
BŒUF CARBONNADE (BIERE)
COQUILLETES
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE NAVETS
CROQUE - MONSIEUR
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI

ŒUFS MIMOSA
PETIT SALE
MIQUE ET LEGUMES
FROMAGE
COMPOTE DE BANANE

POTAGE SAINT GERMAIN
CRÊPE FOURREE AU FROMAGE
LEGUMES VERTS
FRUITS DE SAISON

DIMANCHE

SALAMI DANOIS
SAUCISSE AU VIN BLANC
LENTILLES
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE LEGUMES
QUICHE PROVENCE
PRUNEAUX AU VIN



Menus du 26 février au 3 mars 2024

(7)

MIDI

ASPERGES VINAIGRETTE
MORUE A L'ANCIENNE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

LUNDI

POTAGE VERMICELLE
JAMBON BRAISE
JULIENNE DE LEGUMES
RIZ AU LAIT

SOIR

MARDI

PÂTE DE CAMPAGNE
POULE SAUCE SUPREME
RIZ BLANC
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE LEGUMES
PATES SURIMI
LEGUMES VERTS
LIEGEOIS CHOCOLAT

MERCREDI

MACEDOINE
GIGOT D'AGNEAU
FLAGEOLETS
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

SOUPE D'AIL
BOUCHEE A LA REINE
FRUITS DE SAISON

JEUDI

CELERI REMOULADE
BŒUF BOURGUIGNON
MACARONIS
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE A LA TOMATE
FILET DE POISSON
PETITS POIS CAROTTES
POMME CUITE

VENDREDI

POIREAUX VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC AU JUS
COURGETTES SAUTEES
FROMAGE
FLAN PISTACHE - BISCUIT

POTAGE AU CHOU-FLEUR
RISOTTO DE VOLAILLE
PRUNEAUX AU SIROP

SAMEDI

MUSEAU EN SALADE
POULET AU CITRON
POMMES DE TERRE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE VERMICELLE
PÂTE CREUSOIS
(POMMES DE TERRE ET LARDONS)
CREME AU CHOCOLAT

DIMANCHE

BETTERAVES VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VEAU
RIZ BLANC
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS
FROMAGE BLANC



Menus du 4 au 10 mars 2024

(T8)

MIDI

TABOULE
FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC
TOMATES PROVENCALES
FROMAGE
CREME DESSERT AU CAFE

LUNDI

SOIR
POTAGE DE BROCOLIS
QUICHE LORRAINE
COMPOTE DE POIRES

MARDI

ROULADE AUX OLIVES
SAUCISSE AU VIN BLANC
SALSIFIS BRAISES
FROMAGE
FLAN - BISCUIT

VELOUTE DE COURGETTES
RAVIOLIS A LA TOMATE
FRUITS DE SAISON

MERCREDI

SALADE DE GESIERS
PALERON DE BŒUF
CHOUX BROCOLIS
FROMAGE
PÂTISSERIE DU JOUR

POTAGE AU POTIRON
FEUILLETE A LA VIANDE
LEGUMES VERTS
FRUITS DE SAISON

JEUDI

PÂTE DE TETE
SAUTE D'AGNEAU PROVENCAL (SAUCE RATATOUILLE)
SEMOULE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE LARDONS ET POMMES DE TERRE
COMPOTE D'ABRICOTS

VENDREDI

TOMATES VINAIGRETTE
CASSOULET TOULOUSAIN
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE NAVETS
TOURTE CEVENOLE (POULET, POMMES)
PETITS SUISSES AUX FRUITS

SAMEDI

RILLETES
CUISSÉ DE CANETTE RÔTIE
POMMES DE TERRE
FROMAGE
FRUITS DE SAISON

POTAGE DE LEGUMES
MOUSSAKA « DE RENE »
COMPOTE POMMES PRUNEAUX

DIMANCHE

SALADE D'AGRUMES
BLANQUETTE DE DINDE
RIZ BLANC
FROMAGE
PÂTISSERIE MAISON

POTAGE DE CAROTTES
JAMBON BRAISE
CHOUX-FLEUR VAPEUR PERSILLADE
FAISSELLE