

Menus du 12 au 18 juin 2023

	(1)			
MIDI LU	INDI SOIR			
ASPERGES	POTAGE AU CHOU-FLEUR			
MORUE A L'ANCIENNE	ŒUFS FLORENTINE			
FROMAGE	(EPINARDS BECHAMEL)			
FAISSELLE	POIRES AU SIROP			
	MADELEINE			
MA	ARDI			
TERRINE DE POISSON	VELOUTE DE POTIRON			
PAUPIETTE DE VEAU	ESCALOPE VIENNOISE			
COURGETTES POÊLEES	RATATOUILLE			
FROMAGE	BANANE			
CRUMBLE AUX POMMES				
	CREDI			
RILLETTES	POTAGE DE COURGETTES			
POT AU FEU	RÔTI DE PORC AU JUS			
PRINTANIERE DE LEGUMES	HARICOTS BLANCS			
FROMAGE	FRUITS DE SAISON			
PÂTISSERIE DU JOUR				
JE	TUDI -			
CAROTTES RÂPEES	POTAGE A LA TOMATE			
BURGER DE VEAU	PAUPIETTES DE POISSON CITRON			
POMMES DE TERRE RISSOLEES	BROCOLIS VAPEUR			
FROMAGE	BANANE			
COMPOTE DE PÊCHES				
VEN	DREDI			
TOMATES VINAIGRETTE				
RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE	POTAGE AU CHOU-FLEUR			
HARICOTS BLANCS	TARTE TOMATES FROMAGE			
FROMAGE	FRUITS DE SAISON			
ŒUFS AU LAIT MAISON				
SAI	MEDI			
SALADE D'AGRUMES	POTAGE VERMICELLE			
GRILLADES	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE			
LEGUMES DE SAISON	HARICOTS VERTS			
FROMAGE	COMPOTE POMMES/PRUNEAUX			
FRUITS DE SAISON	BISCUIT			
DIM	DIMANCHE			
TABOULE				
ESCALOPE DE VEAU A LA CREME	POTAGE DE LEGUMES			
CAROTTES VICHY	CRÊPE AU JAMBON			
FROMAGE	FRUITS DE SAISON			
DÂTTCCEDTE MATCON				



Menus du 19 au 25 juin 2023

4455.5	
MIDI	LUNDI SOIR
MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE POIREAUX
FILET DE POISSON	OMELETTE
COURGETTES ET RIZ	POMMES DE TERRE DAUPHINES
FROM <i>AG</i> E	POIRES AU SIROP
CREME CHOCOLAT	
	MARDI
CELERI REMOULADE	VELOUTE DE COURGETTES
ANDOUILLETTE GRILLEE	EMINCE DE POULET FORESTIERE
LENTILLES PREPAREES	ENDIVES BRAISEES
FROMAGE	CRUMBLE AUX POMMES
FRUITS DE SAISON	
	MERCREDI
TERRINE DE POISSON	POTAGE DE POTIRON
JOUE DE PORC CONFITE	SALADE PIEMONTAISE
RATATOUILLE	(JAMBON, POMMES DE TERRE, TOMATES, OLIVES
FROMAGE	FRUITS DE SAISON
PÂTISSERIE DU JOUR	
TATION TO THE TOTAL THE TOTAL TO THE TOTAL TOTAL TO THE T	JEUDI
SURIMI	JEODI
SAUCISSE DE TOULOUSE	POTAGE PERLE AU BŒUF
POMMES DE TERRE	CROQUE-MONSIEUR
FROMAGES	FRUITS DE SAISON
	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	
	VENDREDI
SALADE D'ARTICHAUTS	
POULET RÔTI AUX HERBES	POTAGE DE NAVETS
HARICOTS VERTS	TIAN DE COURGETTES
FROMAGE	FRUITS DE SAISON
COMPOTE POMME CASSIS - BISCUIT	
	SAMEDI
MELON AU PORTO	POTAGE DE LEGUMES
HACHIS PARMENTIER MAISON	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE	GÂTEAU DE SEMOULE
FRUITS DE SAISON	
	DIMANCHE
CHARCUTERIE	POTAGE DE CAROTTES
PALERON DE BŒUF	SALADE DE MUSEAU ET POMMES
GRATIN DE CHOU-FLEUR	DE TERRE
EDOMACE	EDUTTO DE CATCONI

FRUITS DE SAISON

FROMAGE



Menus du 26 juin au 2 juillet 2023

	(3)		
MIDI L	UNDI SOIR		
CONCOMBRES A LA CREME	SOUPE A L'OIGNON		
FILET DE POISSON	BOUCHEES AU FROMAGE		
PUREE DE CELERI	LEGUMES VERTS		
FROMAGE	BANANE		
POMME AU FOUR			
M	IARDI		
BETTERAVES VINAIGRETTE			
MERGUEZ / CHIPOS	POTAGE DE BROCOLIS		
LEGUMES ET SEMOULE	PÂTES CARBONARA		
FROMAGE	FRUITS DE SAISON		
FLAN VANILLE	TRUITS DE SAISON		
· -	RCREDI		
ASPERGES	VELOUTE AUX CHAMPIGNONS		
SAUTE DE CANARD AUX OLIVES	SALADE NICOISE		
	(THON, POMMES DE TERRE, ŒUFS, TOMATES)		
RÖSTI DE LEGUMES			
FROMAGE	CREME CHOCOLAT		
PÂTISSERIE DU JOUR			
	EUDI		
CHARCUTERIE	SOUPE AUX CHOUX		
BROCHETTE DE VOLAILLE	FEUILLETE DUBARRY (CHOU-FLEUR)		
JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES VERTS		
FROMAGE	ENTREMET PISTACHE		
FRUITS DE SAISON			
VEN	NDREDI		
MELON	POTAGE NAVETS		
STEACK HACHE DE VEAU	SALADE COMPOSEE (TOMATES, JAMBON,		
POMMES DE TERRE	EMMENTAL, SALADE VERTE, OLIVES)		
FROMAGE	POMME AU FOUR		
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	BISCUIT		
SAMEDI			
TOMATES VINAIGRETTE	POTAGE SAINT GERMAIN		
GRILLADES	OMELETTE		
LEGUMES DE SAISON	POMMES DE TERRE RISSOLEES		
FROMAGE	FRUITS DE SAISON		
POIRES AU SIROP	TROZIO DE GAZGON		
	NANCHE		
CAROTTES RÂPEES			
HAUT DE CUISSE DE POULET	POTAGE DE LEGUMES		
PÂTES AUX HERBES	CORNET DE JAMBON MACEDOINE		
FROMAGE	GÂTEAU DE SEMOULE		



Menus du 3 au 9 juillet 2023

	(4)		
MIDI	LUNDI SOIR		
TABOULE	POTAGE VERMICELLE		
FILET DE POISSON	SALADE DE GESIERS		
EPINARDS A LA CREME	(GESIERS, TOMATES, CROUTONS, SALADE VERTE)		
FROMAGE	FRUITS DE SAISON		
COMPOTE DE PÊCHES - BISCUIT			
MARDI			
MELON	POTAGE A L'OSEILLE		
BOUDIN GRILLE	POISSON PARISIENNE		
PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE HARICOTS VERTS		
FROMAGE	COMPOTE DE PRUNEAUX / POMMES		
FRUITS DE SAISON	BISCUIT		
M	ERCREDI		
CELERI REMOULADE			
LAPIN A LA MOUTARDE	SOUPE D'AIL		
CAROTTES SAUTEES	PÂTES A LA BOLOGNAISE		
FROMAGE	FRUITS DE SAISON		
PÂTISSERIE DU JOUR			
	JEUDI		
JAMBON DE PAYS	POTAGE A LA TOMATE		
BLANC DE POULET NORMANDE	ENDIVES GRATINEES AU JAMBON		
POMMES BOULANGERES	COMPOTE DE POIRES		
FROMAGE	BISCUIT		
FRUITS DE SAISON			
VENDREDI			
CONCOMBRES	POTAGE AU CHOU-FLEUR		
COUSCOUS AGNEAU/MERGUEZ	QUICHE AU THON		
FROMAGE	ANANAS AU SIROP		
CLAFOUTIS AUX FRUITS			
SAMEDI			
TOMATES EN SALADE	POTAGE VERMICELLE		
JOUE DE BŒUF	POUNTI		
MACARONIS	MACEDOINE		
FROMAGE	CREME DESSERT - BISCUIT		
FRUITS DE SAISON			
	IMANCHE		
MELON			
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	POTAGE DE LEGUMES		
PUREE DE CAROTTES	CROQUE - MONSIEUR		
FROMAGE	FRUITS DE SAISON		



Menus du 10 au 16 juillet 2023

MINT	LUNINT	COTO
MIDI	LUNDI	SOIR DE LEGUMES
SALADE COLESLAW		POTAGE DE LEGUMES
MORUE A L'ANCIENNE		HARICOTS VERTS EN SALADE
FROMAGE		MAQUEREAUX AU VIN BLANC
FRUITS DE SAISON		COMPOTE POMMES/PRUNEAUX
		BISCUIT
	MARDI	
ASPERGES		VELOUTE DE COURGETTES
SAUCISSE		ESCALOPE VIENNOISE (PANEE)
RISOTTO A LA TOMATE		CÔTES DE BLETTES
FROMAGE		FRUITS DE SAISON
FAISSELLE		BISCUIT
	MERCREDI	
MELON		POTAGE DE POTIRON
GIGOT D'AGNEAU		POULET RÔTI
FLAGEOLETS		TOMATE PROVENCALE
FROMAGE		BANANE
PÂTISSERIE DU JOUR		
	JEUDI	
ŒUFS MIMOSA		POTAGE DE PERLES AU BŒUF
RÔTI DE VEAU		TOURTOUS JAMBON BECHAMEL
JEUNES CAROTTES	LEGUMES VERTS	
FROMAGE		FRUITS DE SAISON
PASTEQUE OU FRUITS DE SAISON		
	VENDREDI	
TABOULE		
CUISSE DE PINTADE RÔTIE		POTAGE DE NAVETS
HARICOTS PLATS		BOUCHEE A LA REINE
FROMAGE		FRUITS DE SAISON
LIEGEOIS		
	SAMEDI	
BETTERAVES		
GRILLADES		POTAGE DE LEGUMES
LEGUMES DE SAISON		TARTE CEVENOLE (POULET, POMMES)
FROMAGE		BANANE
SALADE DE FRUITS		
<u>. </u>	DIMANCHE	
CAROTTES RÂPEES		
SAUCISSE DE TOULOUSE		POTAGE VERMICELLE
POÊLEE CAMPAGNARDE		CRÊPE AU FROMAGE
FROMAGE		FRUITS DE SAISON
PÂTISSERIE MAISON		



Menus du 17 au 23 juillet 2023

	(6)			
MIDI LUN	IDI SOIR			
MELON				
POISSON AUX CREVETTES	SOUPE A L'OIGNON			
PUREE	LASAGNES MAISON			
FROMAGE	PRUNEAUX AU SIROP			
FRUITS DE SAISON				
MAI	RDI			
SAUCISSON A L'AIL	POTAGE DE BROCOLIS			
LANGUE DE BŒUF	JAMBON BLANC			
PÂTES	TRILOGIE DE CRUDITES			
FROMAGE	FRUITS DE SAISON			
BAVAROIS FRUITS ROUGES	BISCUIT			
MERC	REDI			
SALADE TOMATES/EMMENTAL				
PAUPIETTE DE DINDE	VELOUTE AUX CHAMPIGNONS			
CHOUX DE BRUXELLES	OMELETTE POMMES DE TERRE			
FROMAGE	FRUITS DE SAISON			
PÂTISSERIE DU JOUR	, modero od ornasori			
JEU	JDI			
PÂTE EN CROUTE	SOUPE AUX CHOUX			
SAUTE D'AGNEAU	FEUILLETE DE SAUMON			
RATATOUILLE ET RIZ	LEGUMES VERTS			
FROMAGE	GÂTEAU DE SEMOULE			
FRUITS DE SAISON				
	REDI			
DEMI-PAMPLEMOUSSE	POTAGE DE NAVETS			
PALERON DE BOEUF	ŒUFS FLORENTINE (EPINARDS BECHAMEL)			
POMMES DE TERRE	FRUITS DE SAISON			
FROMAGE	BISCUIT			
MELON				
SAMEDI				
ASPERGES VINAIGRETTE				
CÔTE DE PORC CHARCUTIERE	POTAGE ST GERMAIN			
PÂTES	CROQUE - MONSIEUR			
FROMAGE	POMME AU FOUR			
FRUMAGE FRUITS DE SAISON	FOMME AU FOUR			
DIMANCHE				
MELON	POTAGE DE LEGUMES			
CUISSE DE CANETTE	JAMBON DE PAYS			
	SALADE D'ENDIVES ET CROÛTONS			
POMMES DE TERRE LYONNAISES				
FROMAGE	FRUITS DE SAISON			
PÂTISSERIE MAISON				

EHPAD DE MEYSSAC
LE CLOS JOLI
19500 MEYSSAC

Meyssac, le 6 juin 2023

Madame, Monsieur,

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint les menus pour la période du lundi 12 juin au dimanche 23 juillet 2023.

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