

Le chef

Menu ETE 2026
Semaine 5

vous propose...

DÉJEUNER 18 MAI

Pâté breton
Cordon bleu
Julienne de légumes
Farfalles
Fromage
Crème dessert chocolat

DINER

Velouté Légume
Tarte 4 fromages
Salsifs
Géjifné vanille

Mardi

Mardi 19 MAI

Salade lentilles
Cervelas
Purée,
Fromage
Salade orange pomelos

Crème oseille
Omelette aux oignons
Haricot beurre à la tomate
Mousse café

Mercredi 20 MAI

Betteraves aux pommes
Carbonnade
Frite, salade
Fromage
Cake abricot

Pâtage tomate basilic
Tomate farcie
puree sauce tomate
Compote pomme

DÉJEUNER 21 MAI

Salade fromagère
Couscous
Semoule légumes
Fromage
Fromage blanc au fruit

Velouté Patiron

Pate de foie
Pomme de terre vinaigrette
Nappe caramel

Vendredi

Vendredi 22 MAI

Haricots beurre vinaigrette
Poisson pané sauce blanche
Riz thai, carottes vichy
Fromage
Yaourt aux fruits

Potage crécy

Croque dinde chèvre
Batavia
Fruit de saison

Samedi

Samedi 23 MAI

Céleri rémoulade persillé
Boulette de bœuf basquaise
Macaroni aux fromages
Fromage
Salade de fruits

Potage de légumes

Pâté crouste
Salade haricots verts
Yaourt nature sucré

Dimanche 24 MAI

Mousson de carottes
Poitrine de veau farci
Pomme rissolée
Poêlé brocolis carotte
Fromage
Génoise mousse fraise

Crème pois cassés

Tarte poulet champignon
Courgettes sautées
Compote coupelle

*Maison de retraite ST JOSEPH
26 rue de l'Eglise
Vitry en Artois*

Menu de substitution du Lundi 18 MAI au dimanche 24 MAI 2026

Repas du midi

*Tomate vinaigrette
Escalope viennoise
Légumes du jour
Yaourt*

Repas du soir

*Potage du jour
Salade verte
Plateau de fromages
Fruit*

Afin de respecter l'équilibre alimentaire, il est fortement recommandé de ne pas effectuer plus de 2 changements par semaine par Résident.

Les Résidents ont la possibilité de choix au déjeuner, et, ou, au Dîner, entre le menu du jour complet, et le menu complet de substitution.

Les autres changements ou dérogations feront l'objet d'une prescription médicale.

Médecin coordonnateur

Le Directeur

*MR BERGE
Responsable Restauration*