



Menu composé sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE DU 23 février au 01 mars 2026

DÉJEUNER

Menu concoté par les résidents
de Curie Sombres

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Tapioca
Gigot d'agneau grillé	Brandade de morue	Sot l'y laisse de dinde au curry	Rognons au madère	Poisson frais	Blanquette de veau	Asperge mousseline
Gratin de chou romanesco	Endives aux noix	Duo de salsifis pomme de terre	Carottes braisées	Poêlée de légumes	Riz	Cuisse de cannette à l'orange
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Rosti de légumes
Poire au vin	Clémentine	Fromage blanc au miel	Tarte aux fruits	Flan aux œufs	Glace	Fromages au choix
			DINER			Eclair au chocolat / café
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison
Haut de cuisse rôti	Crêpe au jambon	Œuf poché sauce tomate	Quiche lorraine	Saucisse grillée	Steak de veau	Hachis parmentier
Petits pois paysans	Haricots verts	Gratin de macaronis	Salade	Gratin dauphinois	Blettes en paysanne	Salade
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Liégeois vanille	Semoule au lait	Poire au chocolat	Crème caramel beurre salé	Pruneaux au thé	Fruits au sirop	Yaourt

ENTREES PERSONNEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes