EHPAD Louis Pasteur



SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 1 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 26 OCTOBRE	
Galantine de volaille Steak haché façon bouchère au jus Pâtes bio Fromage Pomme au four	Potage du jour Poisson meunière, citron Carottes aux aromates Fromage Liégeois au chocolat
MARDI 27 OCTOBRE	
Œufs durs sauce mousseline Longe de porc braisée Pommes de terre rissolées Fromage Mousse au chocolat	Potage du jour Tarte à l'oignon Salade verte Fromage Corbeille de fruits
MERCREDI 28 OCTOBRE	
Carottes râpées aux raisins Poulet sauce coco curry Frites Fromage Glace	Potage du jour Crêpe au jambon Poêlée méridionale Fromage Yaourt nature
JEUDI 29 OCTOBRE	
Betteraves vinaigrette Lasagnes Bolognaise Fromage Tiramisu maison au café	Potage du jour Escalope viennoise Potiron à la crème Fromage Crème dessert vanille
VENDREDI 30 OCTOBRE	
Haricots plats vinaigrette Bouillinade au colin, citron Fromage Eclair au café	Soupe de poisson, croutons et fromage Quiche Lorraine Salade verte Fromage Corbeille de fruits
SAMEDI 31 OCTOBRE	
Betteraves vinaigrette Boles de Picolat Haricots blancs Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Cannellonis à la Napolitaine Fromage Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 1er NOVEMBRE	
Macédoine de légumes sauce tartare Choucroute Fromage Entremet forêt noire	Potage du jour Brandade de poissons Fromage Compote pomme ananas

EHPAD Louis Pasteur



SEMAINE DU 2 AU 9 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 2 NOVEMBRE	
Rillette de thon Sauté de poulet à la Dijonnaise Purée de carottes Fromage Pêche au sirop léger	Potage du jour Chou farci braisée Semoule Fromage Corbeille de fruits
MARDI 3 NOVEMBRE	
Pomelos Chili con carne Riz créole Fromage Crème dessert vanille	Potage du jour Poisson pané plein filet, citron Salade verte Fromage Riz au lait
MERCREDI 4 NOVEMBRE	
Betteraves bio vinaigrette Jambonneau sauce poivre Frites Fromage Glace	Potage du jour Raviolis bio aux légumes Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
JEUDI 5 NOVEMBRE	
Chou-fleur sauce cocktail Poulet à la Normande Pâtes bio Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Tarte aux 3 fromages Salade verte Fromage Yaourt aux fruits mixés
VENDREDI 6 NOVEMBRE	
Pâté de foie Dos de colin sauce crustacés Blé au beurre Fromage Gâteau basque	Soupe de poisson, croutons et fromage Cordon bleu de volaille Haricots plats persillés Fromage Semoule au lait
SAMEDI 7 NOVEMBRE	
Cœur de palmier vinaigrette Carbonade flamande Pommes de terre fondantes Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Tortilla Ratatouille Fromage Liégeois vanille
DIMANCHE 8 NOVEMBRE	
Jambon sec Tirabuixo, beurre Cassoulet à l'ancienne Fromage Tarte au chocolat	Potage du jour Cœur de merlu sauce meunière citronnée Epinards à la crème Fromage Purée de fruits assortis

EHPAD Louis Pasteur

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 9 NOVEMBRE	
Saucisson à l'ail Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs Semoule Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Roulé à l'emmental maison Chou-fleur persillé Fromage Yaourt aux fruits mixés
MARDI 10 NOVEMBRE	
Haricots verts vinaigrette Fondant de poulet façon Osso bucco Pâtes bio Fromage Ananas au sirop léger	Potage du jour Tortilla au chorizo Ecrasé de carottes Fromage Mousse au chocolat
MERCREDI 11 NOVEMBRE	
Aspic œuf jambon et macédoine Civet de sanglier Et son écrasé de pommes de terre Fromage Tarte fine aux poires et chocolat	Potage du jour Roulade de veau farcie sauce fines herbes Mousseline de brocolis bio Fromage Purée pomme abricot
JEUDI 12 NOVEMBRE	
Salade coleslaw Saucisse braisée Mijotée de flageolets Fromage Tiramisu maison au café	Potage du jour Poisson meunière, citron Côtes de blettes en béchamel Fromage Yaourt nature sucré bio
VENDREDI 13 NOVEMBRE	
Salade verte Civet de seiches au Banyuls Riz Pilaf Fromage Crêpe confiture bio abricot	Soupe de poisson, croutons et fromage Gratin de pâtes bio au jambon blanc Fromage Corbeille de fruits
SAMEDI 14 NOVEMBRE	
Feuilleté charcutier Pot au feu Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Tortellinis ricotta épinards Fromage Crème dessert caramel
DIMANCHE 15 NOVEMBRE	
Pâté en croûte Cuisse de poulet rôti au vin Gratin dauphinois Fromage Paris Brest	Potage du jour Dos de colin sauce citron Poêlée de champignons Fromage Cocktail de fruits au sirop léger

EHPAD Louis Pasteur



SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 16 NOVEMBRE	
Blé à la Catalane Steak haché façon bouchère sauce Béarnaise Chou-fleur persillé Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Parmentier de la mer maison Fromage Flan à la vanille
MARDI 17 NOVEMBRE	
Blancs de poireaux vinaigrette Saucisse aux lentilles Fromage Liégeois au chocolat	Potage du jour Tarte aux 3 fromages Salade verte Fromage Corbeille de fruits
MERCREDI 18 NOVEMBRE	
Pâté de campagne Haché de veau au jus Frites Fromage Glace	Potage du jour Quenelle de volaille à la Florentine Fromage Yaourt nature
JEUDI 19 NOVEMBRE	
Potiron laqué au sirop de sapin Poitrine de cochon Pyrénéus en soubise de champignons Gratin champignons Fromage Brioche perdue façon pudding	Potage du jour Aiguillettes de poulet pané Haricots beurre aux aromates Fromage Riz au lait
VENDREDI 20 NOVEMBRE	
Rosette Lyonnaise Dorade Méditerranéenne aux amandes Riz Pilaf Fromage Paris-Brest	Soupe de poisson, croutons et fromage Rosti burger Salade verte Fromage Purée de pommes bio
SAMEDI 21 NOVEMBRE	
Champignons à la Grecque Sauté de veau sauce Normande Pâtes bio Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Omelette fraîche Riz créole Fromage Petits suisse nature
DIMANCHE 22 NOVEMBRE	
Jambon sec Tirabuixo, beurre Cuisse de poulet façon coq au vin Pommes de terre fondantes Fromage Tarte aux poires	Potage du jour Filet de lieu sauce beurre blanc Semoule Fromage Corbeille de fruits

EHPAD Louis Pasteur



SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 23 NOVEMBRE	
Betteraves vinaigrette Rôti d'agneau sauce au thym Flageolets, carottes Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Endives au jambon Fromage Liégeois au café
MARDI 24 NOVEMBRE	
Salade d'artichauts Daube de bœuf Pâtes bio Fromage Crème dessert caramel	Potage du jour Fondant de poulet façon poule au pot Pommes de terre boulangère Fromage Poire au sirop léger
MERCREDI 25 NOVEMBRE	
Rillettes de thon Andouillette sauce Dijonnaise Frites Fromage Glace	Potage du jour Crêpe au fromage Epinards persillés Fromage Fromage blanc aux fruits
JEUDI 26 NOVEMBRE « MENU CANADA »	
Salade de chou rouge Poutine de boeuf sauce barbecue Fromage Brownie au chocolat	Potage du jour Raviolis à la Napolitaine Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
VENDREDI 27 NOVEMBRE	
Pâtes bio légumière Pavé de hoki sauce marinière Butternut bio rôtie Fromage Entremet au chocolat	Soupe de poisson, croutons et fromage Cervelas campagnard Purée Fromage Purée de fruits pomme coing
SAMEDI 28 NOVEMBRE	
Salade verte aux deux fromages Potée paysanne Fromage Corbeille de fruits	Potage du jour Tarte aux légumes et dés de jambon Salade verte Fromage Crème dessert chocolat
DIMANCHE 29 NOVEMBRE	
Pâté de tête Parmentier de canard Polenta Fromage Paris-Brest	Potage du jour Poisson meunière, citron Côtes de blettes en béchamel Fromage Corbeille de fruits