EHPAD Jean Rostand



SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 2 NOVEMBRE	
Salade coleslaw Couscous Poulet Saint Paulin Banane flambée	Soupe de légumes Tarte 3 fromages Salade verte Le Carré Flan vanille
MARDI 3 NOVEMBRE	
Taboulé de chou-fleur Ragout de porc Frites Bleu douceur Glace	Soupe paysanne Coquille de la mer Salsifis fondants Chantaillou Riz au lait maison
MERCREDI 4 NOVEMBRE	
Rillettes de thon, pain de mie Foie de veau sauce échalotes Jeunes carottes persillées Emmental Tarte aux pommes maison	Bouillon vermicelles Jambon blanc Supérieur Purée de pommes de terre Samos Pêche au sirop
JEUDI 5 NOVEMBRE	
Haricots verts ravigote Poulet façon poule au pot Riz pilaf Bûche de chèvre Fruit de saison	Potage Jardinière Bouchée à la Reine Poêlée de champignons à la crème Carré frais Mousse à la crème de marron
VENDREDI 6 NOVEMBRE	
Salade verte aux deux fromages Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail Camembert Pomme au four à la groseille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Œufs cocotte à la crème Navets au beurre Saint Morêt Gâteau de semoule
SAMEDI 7 NOVEMBRE	
Salade d'artichauts Noix de joues de bœuf braisées Patates douces persillées Tomme blanche Salade de fruits frais	Velouté de tomates Cake lardons olives Salade verte Saint Bricet Crème dessert chocolat
DIMANCHE 8 NOVEMBRE	
Œufs mimosa Cassoulet Pont lévèque Baba au rhum, chantilly	Bouillon vermicelles Poisson meunière Fondue de poireaux Chanteneige Compote

EHPAD Jean Rostand



SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 9 NOVEMBRE	
Betteraves vinaigrette Sauté de poulet à la Dijonnaise Polenta Bûchette vache chèvre Fruit de saison	Bouillon vermicelles Jambon blanc Supérieur Endives béchamel Vache Picon Yaourt aux fruits
MARDI 10 NOVEMBRE	
Chou-fleur sauce cocktail Saucisse catalane et Aïoli Frites Fourme d'Ambert Salade de fruits frais	Potage jardinière Clafoutis au chèvre, tomate, basilic Salade verte Petit moulé aux noix Poire pochée au thé à la menthe et miel
MERCREDI 11 NOVEMBRE « ARMISTICE »	
Aspic œuf jambon et macédoine **Civet de Sanglier** **Ecrasé de pommes de terre** **Fromage** **Tartes fines aux poires et chocolat**	Bouillon de vermicelles Normandin de veau sauce béarnaise Haricots beurre aux aromates Les fripons Compotée de fruits maison
JEUDI 12 NOVEMBRE	
Rillettes de sardines Escalope de volaille à la crème et champignons Petits pois carottes Saint Nectaire Ile flottante	Potage fermier Flan de butternut Au poulet Cantafrais Cocktail de fruits au sirop léger
VENDREDI 13 NOVEMBRE	
Crème de foie Bourride de Colin Riz créole Bûche du Pilat Glace	Soupe de poissons, croûtons et fromage Quiche Lorraine maison Poêlée méridionale Tartare nature Flan caramel
SAMEDI 14 NOVEMBRE	
Macédoine de légumes Rôti de porc braisé Lentilles cuisinées Tomme noire Fruit de saison	Velouté de tomates Croustade au comté Purée d'épinards Croc lait Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 15 NOVEMBRE	
Salade d'endive au bleu Cuisse de poulet rôtie Frites Cantal Chou à la crème maison	Soupe de légumes Cannellonis A la Napolitaine Brebicrème Crème dessert vanille

EHPAD Jean Rostand



SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 16 NOVEMBRE	
Céleri rémoulade Joue de porc à la Vigneronne Gratin dauphinois Saint Paulin Salade de fruits frais	Potage Cultivateur Omelette maison Haricots plats persillés Le Carré Riz au lait
MARDI 17 NOVEMBRE	
Salade coleslaw Fondant de poulet façon osso bucco Frites Bleu douceur Fruit de saison	Potage fermier Tarte au thon et légumes Navets au beurre Chantaillou Mousse au chocolat
MERCREDI 18 NOVEMBRE	
Champignons sauce mousseline Emincé de bœuf sauce charcutière Haricots blancs Emmental Tarte aux fruits de saison	Bouillon de vermicelles Palette de porc à la moutarde Cœurs de céleri aux aromates Samos Petit suisse aux fruits
JEUDI 19 NOVEMBRE	
Haricots verts en salade Tajine de boulettes d'agneau Semoule Buche de chèvre Banane et coulis de chocolat	Soupe de légumes Hachis Parmentier Salade verte Carré frais Fromage blanc
VENDREDI 20 NOVEMBRE	
Carottes râpées au fromage blanc Civet de seiches au Banyuls Pâtes BIO Camembert Liégeois au café	Soupe de poissons, croûtons et fromage Saucisse de Strasbourg Compotée de chou vert Saint Morêt Gâteau de semoule
SAMEDI 21 NOVEMBRE	
Endives vinaigrette Pot au feu Tomme blanche Cône vanille	Bouillon vermicelles Quenelle de volaille sauce crème Salsifis fondants Sait Bricet Flan vanille
DIMANCHE 22 NOVEMBRE	
Betteraves à la moutarde à l'ancienne Saumon sauce aux câpres Tagliatelle Pont Lévèque Pa d'Ous	Velouté de tomates Paupiette de veau au jus Blettes béchamel Chanteneige Pomme au four à la cannelle

EHPAD Jean Rostand



SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 23 NOVEMBRE	
Concombres à la crème Sauté de poulet à la Provençale Poêlée de butternut, champignons Bûchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe du marché Raviolis au bœuf Sauce Napolitaine Vache Picon Crème dessert caramel
MARDI 24 NOVEMBRE	
Cœur de palmier en salade Moules marinières Frites Fourme d'Ambert Salade de fruits frais	Bouillon de vermicelles Œufs en cocotte garnie (plat complet) Petit moulé aux noix Yaourt aux fruits
MERCREDI 25 NOVEMBRE	
Verrine pamplemousse surimi Blanquette de veau Pâtes BIO Gouda Paris Brest	Soupe de légumes Roulé jambon fromage Salade verte Les fripons Compotée de fruits de saison
JEUDI 26 NOVEMBRE - MENU CANADA	
Salade de chou rouge, pommes et vinaigrettes au miel **Poutine de bœuf sauce barbecue** **Fromage** **Brownie au chocolat**	Soupe de légumes verts Chausson Basquaise maison Julienne de légumes Cantafrais Poire au vin maison
VENDREDI 27 NOVEMBRE	
Rillettes de maquereaux Pavé de hoki sauce à l'oseille Pâtes BIO Bûche du Pilat Crème dessert vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Escalope Viennoise Gratin de chou-fleur Tartare nature Compote
SAMEDI 28 NOVEMBRE	
Carottes râpées Choucroute Garnie Tomme noire Fruit de saison	Velouté de tomates Clafoutis aux crevettes Fenouil persillé Croc lait Flan au chocolat
DIMANCHE 29 NOVEMBRE	
Museau en salade Carbonade flamande Riz pilaf Cantal Gâteau aux pommes maison	Bouillon de vermicelles Poisson pané plein filet, citron Fondue d'endives Brebicrème Ananas au sirop