

# Menu

Du 30 juin au 06 juillet 2025



UN PETIT DÉJEUNER & UN GOUTER sont proposés chaque jour aux résidents.

## DÉJEUNER

## DÎNER

### LUNDI 30 JUIN

Salade Bretonne  
Paupiette veau sauce brune  
Macaronis au beurre  
Saint Nectaire AOP  
Nectarine

Potage de légumes  
Courgettes farcies sauce tomate  
Petit suisse Bio  
Génoise à la confiture

### MARDI 01 JUILLET

Melon  
Couscous  
Semoule/légumes couscous  
Brebicrème  
Cocktail de fruits

Potage Crecy  
Pizza grecque  
Camembert  
Abricot

### MERCREDI 02 JUILLET

Rosette  
Poisson sauce dieppoise  
Pommes vapeur  
Fromage blanc  
Pêche

Potage de légumes  
Galette de champignons/volaille  
Tome des Pyrénées  
Pannacotta pêche maison

### JEUDI 03 JUILLET

Taboulé  
Sauté de dinde à l'estragon  
Haricot beurre persillé  
Yaourt nature Bio  
Ile flottante caramel

Potage Montreuil  
Riz aux petits légumes  
Bûchette de chèvre  
Nectarine

### VENDREDI 04 JUILLET

Salade verte  
Brandade de poisson  
Cantal AOP  
Fraises

Potage de légumes  
Jambonneau cornichons  
Ail et fines herbes  
Muffin myrtilles

### SAMEDI 05 JUILLET

Salade coleslaw  
Roti de veau au jus corsé  
Potatoes/légumes poêlés  
Petit suisse nature Bio  
Crème dessert praliné

Velouté champignons  
Œufs brouillés  
Légumes piperade  
Fourme d'Ambert AOP  
Riz au lait maison

### DIMANCHE 06 JUILLET

Rillettes au thon maison  
Noix joue Bœuf bourguignon  
Petits pois à la française  
Epoisses AOP  
Tarte noix de coco

Potage de légumes  
Pâté en croûte  
Emmental  
Banane

★ Suivant toujours l'objectif de contribuer au bien-être, à la santé et au plaisir de bien manger de nos résidents, le personnel de la cuisine, la diététicienne ainsi que l'ensemble de notre équipe favorisent les produits locaux, les produits sous signe de qualité, le respect des saisons et le «fait maison». Plus de détails dans le menu du jour affiché en salle à manger.

★ Le menu du dîner peut être proposé en 5 composantes. L'ensemble des potages proposés sont fabriqués maison.

→ Concernant la présence éventuelle d'allergènes (règlement UE n° 1169/2011), si vous souhaitez des informations complémentaires sur la composition des plats qui vous sont proposés, contactez le service restauration ([cuisines@ch-paray.fr](mailto:cuisines@ch-paray.fr))

