# Menu

## Du 18 au 24 août 2025

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

| DÉJEUNER | DÎNER |
|---|---|
| **LUNDI 18 AOUT** | |
| Melon<br>Steack Maître d'Hôtel<br>Carottes à la crème<br>Crème de gruyère Bio<br>Nappé de caramel | Potage de légumes<br>Feuilleté de tomate, mozzarella<br>Salade, emmental, jambon<br>Yaourt nature Bio<br>Quetsche au sirop |
| **MARDI 19 AOUT** | |
| Céleri rémoulade<br>Rougail saucisses<br>Riz créole IGP Camargue<br>Tome blanche<br>Pêche | Potage Marianne<br>Terrine légumes mayonnaise<br>Fond d'artichaut vinaigrette<br>Saint Môret<br>Semoule au raisin sec |
| **MERCREDI 20 AOUT** | |
| Rillette de porc<br>Roti de veau forestière<br>Purée patate douce<br>Petit moulé nature<br>Nectarine | Potage de légumes<br>Cake chorizo/tomate/fêta<br>Camembert<br>Fruits au sirop |
| **JEUDI 21 AOUT** | |
| Aspic œuf jambon<br>Cordon bleu frais<br>Tomates provençales<br>Fromage blanc<br>Mousse chocolat au lait | Potage Cultivateur<br>Jambon blanc LR<br>Macédoine mayonnaise<br>Emmental<br>Raisins |
| **VENDREDI 22 AOUT** | |
| Perle, tomate, basilic vinaigrette<br>Poisson au cheddar MSC<br>Blette béchamel<br>Yaourt nature Bio<br>Banane | Potage de légumes<br>Salade de museau<br>Tomates vinaigrette<br>Saint Paulin<br>Marbré maison |
| **SAMEDI 23 AOUT** | |
| Salade verte, thon olive<br>Emincé bœuf moutarde<br>Pommes fondantes<br>Mimolette<br>Liégeois au café | Velouté de courgette<br>Roulé au fromage<br>Petit suisse Bio<br>Abricot |
| **DIMANCHE 24 AOUT** | |
| Jambon persillé<br>Tajine de poulet<br>Légumes tajine<br>Charollais AOP<br>Grillé aux cerises | Potage de légumes<br>Omelette ricotta épinard<br>Gruyère IGP<br>Compote pomme/fraise |

★ *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)*

CENTRE HOSPITALIER DU PAYS CHAROLAIS-BRIONNAIS
Charolles Paray-le-Monial La Clayette

REPAS À L'HÔPITAL
Mangez mieux, guérissez plus vite