



S1
HIVER
2025

RESIDENCE ALPHONSE DAUDET : Restaurant / SELF
DES DENRÉE N'ÉTANT PAS LIVRÉE DANS LES DÉLAIS IMPARTIS OU
DISPONIBLE, DES MODIFICATIONS DE MENUS PEUVENT ÊTRE CONSTATÉES



Bon pour la **santé** !

Menu

du 16 au 20 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de chou rouge aux pommes	Salade d'endives	Céleri rémoulade	Salade de cervelas	 Brunoise de betteraves aux fruits secs et coriandres		
Potage de légumes	Potage de butternut	Velouté de brocolis	Potage de légumes	Velouté d'asperge		
			Haricots verts vinaigrette	Salade de coleslaw (carottes et choux blancs)		
Cuisse de poulet sauce chasseur	Saucisse fumée	Boulettes au bœuf aux oignons	Colin rôti aux aromates, compote de tomate au basilic	Moules marinières		
			Filet mignon de porc sauce madère	Poule au pot		
Farfalles	lentilles	Semoule	Riz	Frites		
Navets au jus	Carottes braisées	Tajine de légumes	Endives braisées	Poêlée méridionale (H. Verts, salsifis, aubergine, poivrons)		
Plateau de fromage Corbeille de fruits						
Crème dessert café	Ananas frais	Eclair au caramel	Ile flottante	Fruit frais		



Recette régionale



Bernard Leprince



Cuisine du résident



Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

HVE : Haute Valeur
Environnementale
AOP : Appellation d'Origine
Protégée
CE2 : Certification
Environnementale 2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



S2
HIVER
2025

Déjeuner

RESIDENCE ALPHONSE DAUDET : Restaurant / SELF
DES DENRÉE N'ÉTANT PAS LIVRÉE DANS LES DÉLAIS IMPARTIS OU
DISPONIBLE, DES MODIFICATIONS DE MENUS PEUVENT ÊTRE CONSTATÉES



Bon pour la **santé !**

Menu

du 23 au 27 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Houmous	Chou-fleur sauce cocktail	Rillettes de sardines sur toast	Carottes râpée viniagrette	Feuilleté au fromage		
Potage à l'oseille	Potage de légumes	Velouté de bolets	Bouillon de bœuf vermicelle	Soupe à l'oignon		
Normandin de veau sauce au bleu	Brandade de poisson	Cassoulet	Taboulé à la menthe Filet de poisson sauce armoricaine	Salade d'endives Cœur de merlu aux fines herbes		
Riz	Salade verte	(Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail, Poitrine fumée)	Emince de dinde au curry Semoule	Lasagne de bœuf à la bolognaise Polenta poireaux, olives et parmesan		
Endives braisées			Côtes de blettes persillées	Salade verte		
		Plateau de fromage Corbeille de fruits				
Mousse au coco	Tarte aux pommes	Poire pochée au thé	Ananas rôti	Fruit frais		



Recette régionale



Bernard Leprince



Cuisine du résident



Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
CE2 : Certification Environnementale 2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



RESIDENCE ALPHONSE DAUDET : Restaurant / SELF
DES DENRÉE N'ÉTANT PAS LIVRÉE DANS LES DÉLAIS IMPARTIS OU
DISPONIBLE, DES MODIFICATIONS DE MENUS PEUVENT ÊTRE CONSTATÉES



Bon pour la **santé** !

S3

HIVER
2025

Déjeuner

Menu du 30 Mars au 03 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade coleslaw	Salade d'endives	Betterave mimosa HVE	Salade du chef	Salade de museau vinaigrette		
Potage Parmentier (poireaux et PdT)	Potage de butternut aux chataignes	Bouillon de bœuf vermicelles	Velouté de cresson	Velouté de carottes		
Colombo de porc	Escalope viennoise	Potée auvergnate	Céleri rémoulade	Salade composée Dos de colin MSC sauce aux agrumes		
			Saumon sauce aneth	Carbonnade flamande		
			Macaronis axoa de veau en gratin			
Riz pilaf	Farfalles	Saucisse de Toulouse, échine de porc 1/2sel, carottes, chou vert, navet, pomme de terre)	Riz pilaf	Tagliatelles aux champignons		
Fondue d'oignon	Haricots verts		Brocolis à l'ail			
		Plateau de fromage Corbeille de fruits				

Salade de fruits

Panna cotta
fruits rouges

Fruits frais

Chou à la
crème
diplomate
vanille

Fruit frais

Certaines de

questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.

- Recette régionale
- Bernard Leprince
- Cuisine du résident
- Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

HVE : Haute Valeur
Environnementale
AOP : Appellation d'Origine
Protégée
CE2 : Certification
Environnementale 2



RESIDENCE ALPHONSE DAUDET : Restaurant / SELF
DES DENRÉE N'ÉTANT PAS LIVRÉE DANS LES DÉLAIS IMPARTIS OU
DISPONIBLE, DES MODIFICATIONS DE MENUS PEUVENT ÊTRE CONSTATÉES



Bon pour la santé !

S4
HIVER
2025

Menu du 06 au 10 Avril 2026

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
JOYEUSE PÂQUES	Salade de chou-fleur à la parisienne (chou-fleur, champignons, jambon) Potage de légumes	Œuf dur mimosa Bouillon bœuf vermicelles	Salade endives aux croutons Potage de céleri Pâté de foie cornichons	Salade de champignons de paris à la ciboulette Potage de légumes Salade de lentilles aux oignons rouges		
	Filet de poisson meunière citron	Aiguillette de poulet sauce normande	Filet de poisson sauce tomate	Paëlla		
			Cuisse de canette à l'orange	Paupiette de veau sauce poivre		
	Riz créole	Tortis	Boulgour	Rösti de légumes		
	Epinards à l'ail	Carottes Vichy	Poêlé de légumes verts			
Plateaux de fromage Corbeille de fruits						
	Salade de fruits mixte	Poire pochée à la vanille	Fruit frais	Mini chou chantilly coulis framboise		



Recette régionale



Bernard Leprince



Cuisine du résident



Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

HVE : Haute Valeur

Environnementale

AOP : Appellation d'Origine

Protégée

CE2 : Certification

Environnementale 2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.



RESIDENCE ALPHONSE DAUDET : Restaurant / SELF
DES DENRÉE N'ÉTANT PAS LIVRÉE DANS LES DÉLAIS IMPARTIS OU
DISPONIBLE, DES MODIFICATIONS DE MENUS PEUVENT ÊTRE CONSTATÉES



Bon pour la **santé** !

S5
HIVER
2025

Déjeuner

Menu

du 13 au 17 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves ciboulette	Salade de rouge aux pommes	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade du chef		
Potage parmentier	Velouté Crécy (carottes)	Velouté de cresson	Velouté de patate douce	Bouillon bœuf vermicelle		
			Crêpe au fromage	Rosette		
Boudin noir	Coq au vin	Normandin de veau	Filet de dorade sauce vierge	Filet de sole au beurre citronné		
		Haricots verts	Filet de poulet tandoori	Langue de bœuf sauce piquante		
Purée pomme de terre	Riz créole	Frites	Riz pilaf	Pommes vapeurs		
Pommes fruits	Légumes du coq	Salade verte	Fondue de poireaux	Carottes vapeur		
		Plateaux de fromage Corbeille de fruits				
Crème dessert	Gâteau au miel	Salade banane kiwi	Liégeois café	Crème renversée		

- Recette régionale
- Bernard Leprince
- Cuisine du résident
- Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

HVE : Haute Valeur Environnementale
AOP : Appellation d'Origine Protégée
CE2 : Certification Environnementale 2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.