

Lundi

Mardi

Mercredi

# MENU

Du 30 mars  
Au 05 Avril  
2026

Salade de pâtes au bleu maison



Rôti de dinde au jus

Petits pois aux lardons

Fromage Le Mélangé de  
Ressins

Fruit de saison

Terrine de légumes et sa  
mayonnaise

Bœuf braisé du Charolais au  
poivre vert



Epinards béchamel

Fromage de Ressins

Poirier maison

MENU DU 1er avril

Salade verte



Omelette nature maison

Pommes de terre sautées

Faisselle de Ressins

Tarte tatin maison

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Concombres sauce bulgare  
maison

Tête de veau du Charolais  
sauce Gribiche

Pommes de terre vapeur,  
poireaux et navets

Camembert

Compote pommes framboises

Quiche au fromage maison

Filet de poisson frais citronné

Carottes fraîches à la crème

Battu de Ressins

Fruit de saison

Filets de maquereaux au vin  
blanc

Poulet sauce suprême

Riz basmati

Brique cendrée de Ressins

Cocktail de fruits au sirop

Terrine de Ressins

Rôti de veau farci du Charolais  
au jus

Chou-fleur persillé

Tomme de Savoie

Eclair à la vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales



origine France

Bon  
Appetit!



# MENU

## du 6 au 12

### avril 2026


#### Lundi

<b>Menu de Pâques</b>	
Asperges vinaigrette	
	Navarin d'agneau
Gratin de pommes de terre	
Abondance 	
Gâteau au chocolat et sa crème anglaise maison	


#### Mardi

Carottes râpées fraîches maison
Emincé de dinde aux poivrons
Haricots plats 
Tartare
Semoule au coulis maison


#### Mercredi

Céleri rémoulade frais

Sauté de porc de Ressins
Pennes
Fromage de vache de Ressins
Ananas frais en tranches

#### Jeudi

Salade verte locale aux noix
Tripes à la sauce tomate
Purée fraîche maison 
Battu de Ressins
Pruneaux au sirop


#### Vendredi

	Pizza jambon mozzarella maison
Steak de thon aux baies roses	
Gratin de poireaux maison	
Brie	
Fruit de saison	

#### Samedi

Rosette et son beurre 
Chili con carne maison 
Yaourt Fermier de Ressins
Salade de fruits frais maison

#### Dimanche

Terrine de poisson et mayonnaise
Bœuf bourguignon du Charolais 
Printanière de légumes frais maison
Bleu fermier du Vieux bourg
Gâteau roulé aux myrtilles maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales



origine France

Bon  
Appetit!



# MENU

du 13 au 19  
avril 2026

## Lundi

Concombres et tomates  
mayonnaise maison



Poulet rôti au thym

Brocolis au beurre

Battu de Ressins

Riz au lait maison

## Mardi

Salade piémontaise maison



Rôti de porc de Ressins



Haricots verts

Mini cabrette

Fruit de saison

## Mercredi

Salade verte locale et  
emmental

Gateau de foie de volaille  
maison



Quenelles sauce financière

Camembert

Compote pommes bananes

## Jeudi

Œuf dur mayonnaise

Paupiette de veau sauce  
tomates



Gnocchis

Brique cendrée de Ressins

Mousse au chocolat maison

## Vendredi

Salade de lentilles au jambon



Poisson pané au citron

Gratin de blettes maison

Yaourt fermier de Ressins

Fruit de saison

## Samedi

Cake au thon maison

Blanquette de dinde aux  
champignons



Riz Basmati

Fromage de vache de Ressins

Cocktail de fruits au sirop

## Dimanche

Jambon sec Salaisons des  
Royats



Paleron de bœuf braisé du  
Charolais



Pommes boulangères

Faisselle de Ressins

Mille-feuille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales



origine France

Bon  
Appetit!



# MENU

du 20 au 26  
avril 2026

Lundi

Flan de carottes maison
Sauté de porc de Ressins aux pruneaux
Pâtes papillons
Fromage de Ressins aromatisé
Fruit de saison

Mardi

Salade verte et jambon blanc
Chipolatas de Ressins
Chou braisé frais
Cantal
Semoule au caramel maison

Mercredi

Terrine de Ressins
Sauté de bœuf du Charolais aux olives
Petits pois aux oignons
Fromage de vache de Ressins
Pêche au sirop

Jeudi

Salade de haricots verts maison
Andouillette sauce moutarde
Purée fraîche maison
Battu de Ressins
Flan praliné

Vendredi

Quiche au bleu maison
Filet de poisson frais sauce bisque
Epinards au beurre
Vache qui rit
Fruit de saison

Samedi

Salade de tomates, maïs et pois chiches maison
Rôti de dinde au jus
Printanière de légumes frais maison
Yaourt fermier de Ressins
Crème caramel maison

Dimanche

Salade d'artichauts maison
Cassoulet maison
Canard, saucisse et lard
Abondance
Fraisier maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales



origine France


Bon  
Appetit!




# MENU

du 27 avril au  
03 mai 2026


## Lundi

Salade de pommes de terre aux harengs maison  
  
 Aiguillettes de poulet panées  
 Blettes à la provençale  
 Fromage de Ressins  
 Fruit de saison

## Mardi

Concombres sauce fromage blanc maison  
 Rôti de porc de Ressins à la moutarde  
  
 Pommes rösti  
 Tartare aux fines herbes  
 Crème dessert au chocolat

## Mercredi

Feuilleté Dubarry  
 Poulet rôti aux herbes de provence  
  
 Chou-fleur en gratin maison  
 Tomme de Savoie  
 Carpaccio d'ananas maison

## Jeudi

Salade de betteraves vinaigrette  
 Steak haché de veau sauce champignons  
  
 Lentilles  
 Yaourt fermier de Ressins  
 Framboisier maison



## Vendredi

Radis beurre  
 Gratin de poisson maison  
 Carottes sautées fraîches maison  
 Bleu d'Auvergne  
 Poire au sirop

## Samedi

Salade verte locale aux noix  
  
 Lasagnes maison  
 Petit suisse nature  
 Compote de pommes

## Dimanche

Pâté de tête de Ressins  
  
  
 Pintade rôtie  
 Chou aux lardons  
 Brique cendrée de Ressins  
 Mousse au chocolat maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales



origine France

Bon  
Appetit!

