MENU

Du 02 au 08 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
02-nov	03-nov	04-nov
Salade de lentilles aux échalotes	Quiche au bleu	Salade verte aux noix
Andouillette sauce moutarde	Emincé de dinde à la provençale	Gâteau de foie
Purée maison	Côtes de bettes en persillade	Quenelles sauce financière
Brie	Fromage de vache	Camembert
Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote pommes bananes

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Saucisson sec fermier et son beurre	Macédoine maison	Céleri rémoulade maison	Terrine de poisson et mayonnaise
Endives au jambon maison	Filet de dorade aux câpres	Lasagnes au bœuf maison	Cuisse de canette aux olives
Bleu fermier du Vieux Bourg	Gratin de chou-fleur	Brique cendrée de Ressins	Carottes sautées au cumin
Flan aux œufs maison	Yaourt de Ressins	Crème dessert chocolat	Faisselles de Ressins
	Fruit de saison		Gâteau aux poires maison

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

origine France

Bon Appetit!

Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison

Circuit Court

MENU

Du 09 au 15 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
09-nov	10-nov	11-nov
Salade de betteraves	Salade verte aux dés de jambon	Terrine de Ressins
Chipolatas de Ressins	Rôti de porc de Ressins au jus	Pot au feu Charolais
Haricots coco aux lardons	Brocolis au beurre	Pommes de terre, navets et carottes
Emmental	Camembert	Fromage aromatisé de Ressins
Pruneaux au sirop	Riz au lait maison	Paris-Brest

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Pizza aux fruits de mer	Salade d'endives et œuf dur	Salade piémontaise maison	Jambon sec et son beurre
Filet de dinde sauce champignons	Filet de poisson frais sauce citron	Poulet rôti au thym	Rôti de veau farci Charolais
Gratin de potimarron maison	Riz	Haricots verts	Jardinière de légumes
Yaourt de Ressins	Brique cendrée de Ressins	Fromage blanc battu de Ressins	Tomme du Vieux Bourg au cumin
Tarte aux pommes	Compote de poires	Fruit de saison	Crème caramel maison

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

AGFR ADAAP Services à domicile

VIANDES DE FRANCE origine France

Bon Appetit!

ENGAGEMENT LOCAL
Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison
Circuit Court

MENU

Du 16 au 22 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
16-nov	17-nov	18-nov
Feuilleté Dubarry	Quiche au fromage	Salade de haricots verts et échalotes
Escalope viennoise à la sauce tomate	Paupiette de veau	Sauté de porc de Ressins sauce moutarde
Petits pois aux lardons	Gratin de chou-fleur	Poêlée de navets
Petit-suisse nature	Brie	Comté
Fruit de saison	Panna cotta exotique maison	Carpaccio d'ananas maison

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Menus du Beaujolais	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Salade lyonnaise	Salade composée	Pâté de tête de Ressins	Salade coleslaw maison
Saucisson cuit sauce vigneron	Gratin de poisson maison	Bœuf bourguignon du Charolais	Poulet sauce suprême
Pommes vapeur	Carottes sautées	Pâtes serpentini	Riz basmati
Faisselle de Ressins	Fromage de vache de Ressins	Bleu d'Auvergne	Abondance
Tarte amandine aux poires maison	Gâteau de semoule au caramel	Compote de pommes	Gâteau au chocolat maison et sa crème Anglaise

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

origine France

Bon Appetit!

ENGAGEMENT LOCAL
Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison
Circuit Court

MENU

Du 23 au 29 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi
23-nov	24-nov	25-nov
Rosette et son beurre	Salade d'endives aux noix	Carottes râpées maison
Blanquette de dinde	Sauté de lapin aux champignons	Tripes à la sauce tomate
Brocolis en persillade	Coquillettes	Purée maison
Camembert	Tartare	Tomme blanche
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Compote pommes bananes

Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Quiche aux lardons	Salade verte et dés d'emmental	Terrine de Ressins	Flan de potimarron et mayonnaise maison
Rôti de porc de Ressins au jus	Filet de poisson frais sauce bisque	Bœuf braisé du Charolais	Choucroute garnie
Epinards béchamel	Polenta maison	Haricots verts	Saucisse fumée, lard et saucisson cuit
Yaourt de Ressins	Fromage de vache de Ressins	Brique cendrée de Ressins	Faisselle de Ressins
Gâteau aux fruits rouge	Flan au chocolat maison	Pomme cuite	Œuf à la neige maison

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

Services à domicile AGFR ADAAP

VIANDES DE FRANCE

origine France

Bon Appetit!

ENGAGEMENT LOCAL
Nos repas sont cuisinés majoritairement avec des produits locaux et de saison
Circuit Court