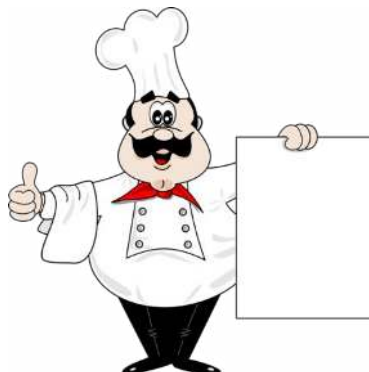




Les Résidences du Val d'Adour



SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 05 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison
Sauté de porc aux olives	Steak haché	Axoa de veau	Rôti de bœuf	Poisson
Semoule	Gratin dauphinois	Pommes vapeur	Carottes braisées	Tomates provençales
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Glace	Salade de fruits	Salade de segment d'orange et de pamplemousse	Compote	Crème brûlée



SEMAINE DU 06 AU 12 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison
Steack de veau sauce au poivre	Cassoulet toulousain	Gigot d'agneau	Petit salé	Pot au feu de la mer et aïoli
Frites		Poêlée ratatouille	Lentilles	
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Poire	Glace	Crème caramel beurre salé	Raisin blanc	Crème brulée



LA SEMAINE DU GOÛT

VIENUS DU 13 AU 19 OCTOBRE 2026

France

Afrique du Sud

Argentine

Irlande

*Nouvelle
Zélande*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage fait maison Salade du Sud Ouest Cassoulet Fromages au choix Flaune Aveyronnaise	Chakalaka (Carotte, tomate, poivron, haricot blanc, pois) Bobotie (Egrené de bœuf, Fruits secs) Riz blanc Melktert (Tarte au lait et à la cannelle)	Ensalada rusa argentina (Pomme de terre, œuf dur, petit pois, mayonnaise) Saumon frais grillé, sauce chimichurri Haricots blanc Fromage blanc et confiture de lait	Soupe irlandaise (Pomme de terre, bacon, crème fraîche, persil) Irish stew (Agneau-mouton pommes de terre, carottes) Carrot cake	Salade Melba (Poulet, céleri, œuf dur) Meat pie (tourte de bœuf haché, légumes) Carpaccio de kiwi



Menu composé sous réserves d'approvisionnements

SEMAINE DU 20 AU 26 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison
Raclette	Foie de veau persillé	Poulet rôti	Steack Haché	Poisson
	Purée de carottes	Haricots verts	Frites	Légumes vapeur à l'aïoli
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Pomme au four	Salade de kiwi et pruneaux	Flan pâtissier	Pana cotta au coulis de fruits rouges	Glace



Les Résidences du Val d'Adour



Menu composé sous réserves d'approvisionnements

SEMAINE DU 27 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison	Potage fait maison
Paupiette de volaille	Œuf mimosa Langue de bœuf sauce piquante	Blanquette de veau	Poulet rôti	Poisson
Tombée de fèves	Pomme vapeur	Frites	Duo de brocolis Chou-fleur gratiné	Lasagnes de légumes
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Glace	Pâtisserie	Liégeois chocolat café	Orange	Far breton