Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 16 au 22 Novembre 2026

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 16	Tomate mimosa Tajine d'agneau Cubes de patate douce chutney d'oignons Emmental Fruit *Thé ou Café*	Oeuf mixé Purée de patate douce + agneau mixé Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Gratin de poisson Fromage Semoule au caramel *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Purée de brocoli au poisson mixé Fromage Semoule au caramel *Thé ou Café*
Mardi 17	Terrine de sanglier aux fruits d'automne Fricadelles Pommes de terre grenailles Saint Albray Poire au chocolat *Thé ou Café*	Mousse de rillette Purée de pommes de terre au boeuf mixé Fromage Compote *Thé ou Café*	Velouté de butternut Oeufs mollets Poêlée ratatouille Fromage Entremet praliné *Thé ou Café*	Velouté de butternut Ratatouille et œufs mixés Fromage Entremet praliné *Thé ou Café*
Mercredi 18	Salade fonds d'artichauts Pintade sauce ardéchoise Haricots verts persillés Morbier Fruit *Thé ou Café*	Salade mixée Purée de haricots verts et dinde mixée Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage Dubarry Jambon blanc Rosti de légumes Fromage Ecrin choco/ noisette *Thé ou Café*	Potage Dubarry Purée de pommes de terre et jambon mixé Fromage Pavé choco *Thé ou Café*
Jeudi 19	Chou blanc, lardon, emmental Langue sauce tomate Torsades Tomme blanche Yaourt brassé *Thé ou Café*	Mousse aromatisée Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Yaourt brassé *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Clafoutis courgette chèvre Fromage Banane *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Clafoutis courgette chèvre mixée Fromage Banane et Compote *Thé ou Café*
Vendredi 20	Riz à l'espagnol Filet de limande meunière béarnaise Trio de fleurettes Lait de mélange Salade de fruits exotiques *Thé ou Café*	Mousse de thon Fleurettes et poisson mixés Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage Crécy Mini-tresse 4 fromages Salade Fromage Fromage blanc à la vanille *Thé ou café*	Potage Crécy Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Fromage blanc à la vanille *Thé ou Café*
Samedi 21	Betteraves vinaigrette Rôti de porc sauce charcutière Flageolets Bleu d'Auvergne Fruit *Thé ou Café*	Mousse de betterave Purée de pommes de terre et porc mixé Fromage Compote *Thé ou Café*	Velouté courgette Cantadou Nuggets de volaille Carottes à la crème Fromage Yaourt lait coco framboise *Thé ou Café*	Velouté courgette Cantadou Carottes et jambon mixés Fromage Yaourt lait coco framboise *Thé ou Café*
Dimanche 22	Pâté en croûte Sauté de veau crème de poivrons Poêlée campagnarde Comté Cake à l'ancienne, crème anglaise	Pâté de foie Purée de céleri et veau mixé Fromage Bavarois cappuccino *Thé ou Café*	Potage à la tomate Gratin de pâtes Fromage Mousse citron *Thé ou Café*	Potage à la tomate Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Mousse citron *Thé ou Café*

Menus

À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.

Les garnitures vous sont proposées à discrétion.

Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.

Loi Egalim : Menu végétarien