Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 23 au 29 novembre 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 23	Céleri rémoulade Moelleux de poulet agrumes et thym Poêlée ratatouille Livarot Entremet chocolat *Thé ou Café*	Mousse de céleri Ratatouille et dinde mixée Fromage Entremet chocolat *Thé ou Café*		Potage 3 légumes Tartiflette Fromage Segment d'orange cannelle *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Purée de pommes de terre à la Vache qui rit Fromage Compote *Thé ou Café*
Mardi 24	Maquereau au vin blanc Rôti de veau forestier Potatoes et légumes poêlés Saint Nectaire Précieux citron Yuzu *Thé ou Café*	Mousse de maquereau Poêlée et veau mixés Poêlée et veau mixés Fromage Crémeux citron *Thé ou Café*		Potage Crécy Oeufs durs à la florentine Fromage Entremet psitache *Thé ou Café*	Potage Crécy Purée d'épinards aux œufs Fromage Entremet pistache *Thé ou Café*
Mercredi 25	Poireau vinaigrette Steak Michigan Crumble butternut patate douce Fourme d'Ambert Fruit *Thé ou Café*	Mousse de poireau Purée de patate douce et porc mixé Fromage Compote *Thé ou Café*		Velouté de pois cassés Poisson aux amandes Julienne de légumes Fromage Crème renversée *Thé ou Café*	Velouté de pois cassés Julienne et poisson mixés Fromage Crème renversée *Thé ou Café*
Jeudi 26	Carottes, raisins, jus d'orange, raisins Endive au jambon Brie Suisse aromatisé *Thé ou Café*	Mousse de carotte Endive jambon mixé Fromage Suisse aromatisé *Thé ou Café*		Potage de légumes verts Pâtes bolognaise Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Purée tomatée et haché tradition Fromage Compote *Thé ou Café*
Vendredi 27	Champignons à la grecque Moules Frites Rouy Fruit *Thé ou Café*	Terrine de légumes Purée de pommes de terre au poisson mixé Fromage Compote *Thé ou Café*		Bouillon poule vermicelles Flan de brocolis Fromage Yaourt aux fruits *Thé ou café*	Bouillon poule vermicelles Flan brocolis mixés Fromage Yaourt aromatisé *Thé ou Café*
Samedi 28	Taboulé aux crevettes Goulash Haricots beurres Cantal Activia citron *Thé ou Café*	Taboulé mixé Purée de céleri et bœuf mixé Fromage Activia citron *Thé ou Café*		Potage Dubarry Tarte au poireau Salade Fromage Banane *Thé ou Café*	Potage Dubarry Flan saumon mixé Fromage Banane et Compote *Thé ou Café*
Dimanche 29	Asperges vertes aux herbes Cuisse de canette en civet Navets/ Pommes dauphines Sainte Maure Eclair chocolat *Thé ou Café*	Terrine Marché de provence Purée de pommes de terre au canard mixé Fromage Eclair mixé *Thé ou Café*		Velouté de potiron Rôti de porc cuit Jardinière de légumes Fromage Liégeois vanille/ caramel *Thé ou Café*	Velouté de potiron Jardinière et jambon mixé Fromage Liégeois *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.

Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 23 au 29 novembre 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

			Loi Egalim : Menu végétarien		