Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 Novembre 2026

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

	DÉJEUNER	*Texture adaptée*		*DÎNER*	*Texture adaptée*
Lundi 9	Céleri rémoulade Escalope de dinde aux champignons Tatin butternut carotte châtaigne Saint Nectaire Entremet chocolat *Thé ou Café*	Terrine de légumes Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Entremet chocolat *Thé ou Café*		Potage 3 légumes Poisson à l'emmental Epinards à la crème Fromage Compote *Thé ou Café*	Potage 3 légumes Epinards et poisson mixés Fromage Compote *Thé ou Café*
Mardi 10	Croisillon emmental Carbonade Poêlée du Marché Brie Banane *Thé ou Café*	Flan au fromage Poêlée et bœuf mixés Fromage Banane et Compote *Thé ou Café*		Potage Dubarry Tortilla aux oignons Salade Fromage Crème caramel beurre salé *Thé ou Café*	Potage Dubarry Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Crème caramel beurre salé *Thé ou Café*
Porto Mercredi 11	Terrine de St Jacques et langoustine Filet mignon sauce moutarde et miel Mini gratin de pommes de terre aux girolles Maroilles Gâteaux mangue passion *Thé ou Café*	Terrine St Jacques langoustine Purée de pommes de terre et porc mixé Fromage Bavarois passion *Thé ou Café*		Potage de légumes verts Saucisse de volaille Jardinière de légumes Fromage Crème yabon vanille *Thé ou Café*	Potage de légumes verts Jardinière et jambon mixés Fromage Crème Yabon vanille *Thé ou Café*
Jeudi 12	Salade campagnarde Paupiette de veau au Madère Poêlée forestière Fourme d'Ambert Suisse aromatisé *Thé ou Café*	Salade mixée Poêlée et veau mixés Fromage Suisse aromatisé *Thé ou café*		Velouté courgette Cantadou Pommes de terre grand-mère Fromage Pruneaux au vin *Thé ou Café*	Velouté courgette Cantadou Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Compote *Thé ou Café*
Vendredi 13	Andouille Blanquette de poisson Riz créole Cantal Fruit *Thé ou Café*	Mousse de rillette Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote *Thé ou Café*		Potage Crécy Tomate farcie Fromage Yaourt nature sucré *Thé ou café*	Potage Crécy Tomate farcie mixée Fromage Yaourt nature sucré *Thé ou Café*
Samedi 14	Poireau vinaigrette Tripes à la mode de Caen Carottes Vichy Rouy Gélifié vanille *Thé ou Café*	Mousse de poireau Purée de carottes et porc mixés Fromage Gélifié vanille *Thé ou Café*		Velouté de potiron Ravioli boscone Fromage Cubes d'ananas *Thé ou Café*	Velouté de potiron Purée de pommes de terre et jambon mixé Fromage Compote *Thé ou Café*
Dimanche 15	Asperges vertes sauce ciboultte Rosbeef sauce poivre Champignons miniatures/ Pommes dauphines Sainte Maure Tartelette citron meringuée *Thé ou Café*	Terrine de légumes Purée de pommes de terre au haché fin Fromage Tarte citron mixée *Thé ou Café*		Potage à la tomate Chou-fleur béchamel Fromage Faisselle *Thé ou Café*	Potage à la tomate Chou-fleur béchamell mixé Fromage Faisselle *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