



**Menu
HOPITAL
2026**



Semaine du 06 au 12 Juillet



Lundi 06

Midi

Effeillé de poisson

Escalope de poulet
à la crème

Brocolis persillés

Riz

Tomme noire 

Pomme 



Soir

Potage de
légumes chou-fleur

Poisson pané

Poêlée méridionale

Pomme de terre
vapeur

Yaourt 

Liégeois
au café 

Mardi 07

Midi

Céleri rémoulade

Boeuf bourguignon

Carottes persillées

Pâtes

Petit suisse 

Abricots



Soir

Potage de
légumes chou-fleur

Courgette farcie

Polente

Camembert 

Salade de fruit

Mercredi 08

Midi

Fromage blanc aux
herbes

Rôti de veau

Petit-pois

Pommes de terre au
four

Brie

Ananas



Soir

Potage de
légumes

Tarte au thon

Salade verte

Yaourt 

Crème praliné

Jeudi 09

Midi

Mousse de thon

Blanquette de poulet

Chou-fleur persillés

Pommes de terre
vapeur

St Marcellin 

Melon



Soir

Potage de
légumes

Rosbeef

Haricots verts vgt

Lentilles vgt

Faisselle 

Banane 

Vendredi 10

Midi

Champignons à la
grecque

Gratin de poisson

Tomates
provençales

Riz

St Nectaire 

Pastèque



Soir

Potage de
légumes

Œufs brouillés

Courgettes
persillées

Flageolets au jus

Fromage blanc 

Mousse de fruits
rouges

Samedi 11

Midi

Flan de haricots
verts

Jambon braisé

Purée de panais
pomme de terre

Carré frais 

Abricots



Soir

Potage de
légumes

Quenelle forestière

Ratatouille

Camembert 

Liégeois vanille

Dimanche 12

Midi

Salade mexicaine

Sauté de poulet
Basquaise

Haricots beurre
persillés

Yaourt 

Tarte pomme
rhubarbe



Soir

Potage de
légumes courgette

Lasagne légumes
mozzarella

Abondance 

Nectarine



AOP  **Bio**



Label Rouge



Cuisinés par le service restauration des Hôpitaux du Léman



IGP



Viande française



Produit local/régional



Repas végétarien

Attention - Ce menu peut être amené à être modifié en cas de problème d'approvisionnement. Veuillez nous en excuser par avance.
Retrouvez les informations restauration (origines des viandes...) sur le site internet des HDL dans l'onglet VOUS INFORMER.