HÔPITAUX DU LÉMAN

EHPAD 2026

Semaine du 19 au 25 Octobre

Lundi 19

Midi

Betterave aux pommes

Filet de poulet forestière

Chou blanc

P. de terre persillées

Camembert

Kiwi au sirop

Soir

Potage de légumes carottes

Poisson meunière

Haricots verts persillés

Riz

Faisselle

Segments d'orange

Mardi 20

Midi

Salade de légumineuses

Fricadelle sauce poivre

Purée 3 légumes

Saint Paulin

Prunes

Soir

Potage de légumes carottes

Jambon braisé sauce madère

Petits pois carottes

Purée de P. de terre

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Mercredi 21

Midi

Endive poire mimolette

Blanquette de poulet

Poêlée Italienne

Riz

Faisselle

Ile flottante

Soir

Potage de légumes

Lasagne légumes

Bleu

Raisin

Jeudi 22

Midi

Mousse de thon

Bœuf braisé

Courgettes persillées

Polente

Abondance

Compote pomme

Soir

Potage de légumes

Tarte épinards chèvre

Salade verte

Fromage blanc

Ananas

Vendredi 23

Midi

Salade marocaine

Paella au poisson

Et sa

Garniture paella

Yaourt crème de marron

Soir

Potage de légumes

Saucisse de toulouse

Carottes aux lentilles

Brie

Banane

Samedi 24

Midi

Brocolis aux amandes

Poulet rôti

Ebly aux petits légumes

Emmental

Raisin

Soir

Potage de légumes

Farçon savoyard

Fromage à tartiner

Crème chocolat

Dimanche 25

Midi

Chou blanc au bleu noix raisins secs

Bœuf goulash

Carottes persillées

P. de terre au four

Yaourt local

Paris Brest

Soir

Potage de légumes courgette

Tomate farcie

Semoule

Bleu

Prunes

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.