

Résidence des Eglantines – Percy-en-Normandie



LUNDI 28 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 04 OCTOBRE 2026

fetes des grands pères

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
Déjeuner	salade de haricots verts a l'echalote	carottes rapees a la ciboulette L	cervelas en persillade	chou rouge L au vinaigre de cidre	taboule complet	salade d endives L au bleu vinaigrette aux noix	Pain jaune apéritif gtx mousse de saumon a la ciboulette
	saute de porc bbc sce charcutiere poelee champetre	emince de dinde a l estragon vof	bouchees aux fruits de mer	poulet cocotte grand mere vof	Poisson frais beurre nantais tagliatelles	choucroute garnie chou et legumes vpf	roti de veau sce bordelaise vof
	assortiment laitage	potiron frais etuve assortiment laitage	riz aux petits legumes	carottes fraiches L puree pdt L	epinards a la creme	jardiniere de legumes assortiment laitage	
	coupe d ananas	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	
Dîner	creme dubarry	pain perdu M	Fruit de saison	poire a la vanille L M	Fruit de saison	ile flotante	tarte tatin
Dîner	galette aux champignons a l emmental	potage legumes	soupe tomate	soupe paysanne	soupe au pain	veloute crecy	minestrone
Dîner	assortiment laitage	œuf bio au plat ratatouille	boudin blanc pomme cuite L	quiche camembert aop Salade verte	tortilla aux pommes de terre	tartelette napolitaine Salade verte	galantine de volaille vof haricots beurre
Dîner	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage
Dîner	mousse au chocolat	Compote de pomme	tapioca au lait M	fromage blanc L au miel	Entremets café	yaourt local	Liégeois caramel

vpf : viande de porc française, vof : volaille française, vbf : viande de bœuf française, L : Local, M : fait maison

Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes





Résidence des Eglantines – Percy-en-Normandie



MENU DU LUNDI 5 OCTOBRE AU DIMANCHE 11 OCTOBRE 2026



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	JEUDI 8	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11
Déjeuner	œuf dur mayonnaise	macedoine de legumes mayonnaise	salade de pomme de terre et hareng	chou blanc L aux pommes et raisins roti de dinde vof	pate de lapin	celeri rave L sauce remoulade	Pain jaune tartinaade au thon et echalote Poitrine et jarret
	saucisse de vpf campagne haricots blanc carottes	hachis parmentier Salade verte vbf	jambon braise au cidre vpf gratin de pates salsifis	a l aigre douce haricots verts a l ail polenta cremeuse vof	Poisson frais creme de persil riz aux petits legumes	langue de bœuf sauce moutarde vbf coquillettes au beurre butternut roti au four yaourt bio	de porc à la crème vpf Pommes vapeur L choux de bruxelles assortiment laitage
	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage
	Corbeille de fruits	puree de pomme et banane rotie au four	pudding aux fruits confits M	gateau au yaourt M	orange	Fruit de saison	panacotta au coulis de fruits rouges M
Dîner	bouillon petits legumes et vermicelle	creme de courgette a la vache qui rit	potage de legumes	creme de pois casses	Soupe a l oignon	creme de champignons	potage de legumes
	beignet de poisson sce tartare riz creole	œuf bio cocotte haricots plats	cake au surimi Salade verte	pomme de terre L farcies aux champignons et mozzarella	cassolette de lentilles au bœuf sauce tomate (lentilles bio)	Brandade de colin Salade verte	quiche aux oignons M Salade verte
	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage
	fromage blanc saveur vanille	Fruit de saison	yaourt local	compote de fruits	Entremets praline	riz au caramel M	Fruit de saison

vpf : viande de porc française, vof : volaille française, vbf : viande de bœuf française, L : Local, M : fait maison

Les préparations sont suceptibles de contenir des allergènes



Résidence des Eglantines – Percy-en-Normandie



Menu du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre 2026

	lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Déjeuner	terrines de légumes crème fouettée	coleslaw aux pommes L (carotte chou blanc)	avocats scs mayonnaise	pamplemousse	pâte de campagne et cornichons	salade verte emmental œuf; jambon	pain jaune betteraves à la ciboulette
	suprême de volaille aux champignons boulgour vof	roti de porc jus à l'ail petits pois à la française bbc	pintade aux raisins vof	boudin noir aux oignons	Poisson frais au coulis de crustacés	joue de bœuf braisée pommes boulangères	gigot d'agneau au jus agp
	jardinière de légumes assortiment laitage	pomme sautées L assortiment laitage	Salade verte assortiment laitage	potatoes puree pdt	brunoise de légumes assortiment laitage	oignons vbf	carottes fraîches L flageolets mijotes
						yaourt bio	assortiment laitage
	pommes au four L à la cannelle	fromage blanc fruits rouge	coupe d'ananas	pot de crème citron	crème catalane M	Fruit de saison	tiramisu
Dîner	potage de légumes	crème de moules au poireau	bouillon petits légumes et vermicelle	crème de courgette	potage de légumes	potage cultivateur	crème de pois
				Quiche au poulet vof	Omelette aux fines herbes	tartine de poireau bechamel et jambon	chou farci
	feuilleté au jambon Salade verte	pâtes carbonara vpf	gratin de patate douce et poireaux à l'emental	et camembert aop Salade verte	pâtes torsadées		tomates provençales
	assortiment laitage maïzena rhum raisins M	assortiment laitage poches au sirop	assortiment laitage crème pâtissière saveur vanille M	assortiment laitage Fruit de saison	assortiment laitage yaourt local	assortiment laitage Compote de pomme	assortiment laitage mousse de lait au café

vpf : viande de porc française, vof : volaille française, vbf : viande de bœuf française, L : Local, M : fait maison

Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes

Résidence des Eglantines – Percy-en-Normandie



Menu du lundi 19 octobre au dimanche 25 octobre 2026



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Déjeuner	Céleri rémoulade L	andouille de vire L	Carottes râpées L a la ciboulette	œuf dur mayonnaise	gougères a l emmental	duo de chou blanc et rouge L a la vinaigrette	pain jaune pate en croute
	roti de porc sauce moutarde bbc	filet de merlu beurre	canard a l orange vof	macaronnis	Poisson frais	poulet roti vof	pot au feu
	Pâtes torsadees	a l anis	pomme vapeur	bolognaise	sauce citron	gratin dauphinois	et ses legumes L
	haricots verts	semoule	navets persilles		riz pilaf	potiron frais L etuve	vbf
		fondue de poireau			julienne de legumes		
	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage salade de fruits frais	assortiment laitage mousse a la creme	assortiment laitage moelleux au
	Fruit de saison	tarte normande	far aux pruneaux M	pomme rotie au four ML	banane,poire; pomme,raisins	de marron et speculos M	chocolat M
Dîner	Soupe au pain	potage de legumes	potage julienne d arblay	potage parisien	potage aux haricots rouge	potage campagnard	Velouté d'asperges
	Quiche lorraine	omelette aux champignons et	lentilles	endives au jambon	galette complete	gratin de courgette	tartellette au thon
	Salade verte	persil	paysanne	gratines	jambon œuf fromage	au chorizo	a la tomate
	vpf	petits pois	vpf	vpf	Salade verte		Salade verte
	assortiment laitage fromage blanc L	assortiment laitage Compote de fruits	assortiment laitage Fruit de saison	assortiment laitage riz au lait M	assortiment laitage pot de creme aux epices M	assortiment laitage Fruit de saison	assortiment laitage yaourt local

vpf : viande de porc française, vof : volaille française, vbf : viande de bœuf française, L : Local, M : fait maison

Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes

Résidence des Eglantines – Percy-en-Normandie



Menu du lundi 26 octobre au dimanche 1 novembre 2026



							Toussaint
	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 1ER
Déjeuner	salade de celeri rave pomme verte et noix	choux fleur a la grecque	assiette anglaise	merrine de saumon	radis blanc L au citron	carottes L au miel et pignons de pin	Pain jaune apéritif gtx mousson de canard
	cassolette de moules	couscous boulette	coq au vin vof	fricassée de porc	Poisson frais a la	aiguillette de poulet	paupiette de veau
	fondue de poireaux frais	agneau; merguez	pomme de terre L	aux pruneaux bbc	provencale	a la normande vof	pommes rosti
	riz creole	legumes couscous	carottes braisées	polenta rotie au four	Riz pilaf	torsade	endive braisée
	assortiment laitage	semoule		haricots beurre	chou romanesco	gratin de blettes	vbf
		assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	assortiment laitage	yaourt bio	assortiment laitage
Dîner	pot de creme au chocolat	Compote poires allégée en sucre	clafoutis aux pommes M	riz au lait M	pot de creme aux epices M	duo de pomme et bananes	choux café
	Velouté de cresson	creme de legumes au kiri	creme de pois casses	potage de legumes	Soupe au pain	creme soubise	potage de legumes
	jambonneau	œuf bio poche a la florentine	Croque-monsieur	petits pois	clafoutis de butternut	Brandade de colin	tarte aux oignons
	gribiche		Salade verte	bonne femme	a l'emmental		Salade verte
	macedoine vpf		vpf	vpf		Salade verte	
	assortiment laitage Fruit de saison	assortiment laitage yaourt local	assortiment laitage Fruit de saison	assortiment laitage Compote de pomme	assortiment laitage coupe de mandarine	assortiment laitage semoule au lait saveur fleur d'oranger	assortiment laitage Fruit de saison

vpf : viande de porc française, vof : volaille française, vbf : viande de bœuf française, L : Local, M : fait maison

Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes