



Résidence de La Davrays

Menu du 05 octobre au 11 octobre 2026



lundi 5

SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
LASAGNES AU CHÈVRE
ET AUX ÉPINARDS
-
SALADE VERTE
POMME AU FOUR

mardi 6

POIREAUX VINAIGRETTE
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
POÊLÉE DE COURGETTES
FROMAGE
CRÈME PÂTISSÈRE AUX FRUITS

mercredi 7

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
SAUTÉ DE POULET FAÇON POULE AU POT
ET SES LÉGUMES
RIZ
FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT

jeudi 8

CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE
FRITES
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

vendredi 9

COLESLAW
CASSOLETTE DE POISSONS
FONDUE DE POIREAUX
PÂTES
SALADE VERTE
TARTE AU CITRON

samedi 10

SALADE DE BETTERAVES
COUSCOUS
GARNI
(merguez et pilons de poulet)
SALADE VERTE
SALADE DE FRUITS FRAIS

dimanche 11

ENDIVES AU BLEU, VINAIGRETTE
BALSAMIQUE
NOIX DE JOUE DE PORC AU MIEL ET AU
THYM
FLAGEOLETS
ET CAROTTES AU THYM
FROMAGE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

CARTE DE REMPLACEMENT

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc
cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin a la Bordelaise ou
Escalope de dinde poêlée
Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou
Glace

Nous vous souhaitons un bon appétit !



lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

CÉLÉRI RÉMOULADE

ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR

PURÉE DE POMME DE TERRE

ET DE POTIRON À LA CRÈME

SALADE VERTE

GÂTEAU À LA NOIX ET CRÈME ANGLAISE

CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE

HACHÉ AU VEAU SAUCE AU POIVRE

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGE

SALADE DE FRUITS FRAIS

SALADE TOAST DE CAMEMBERT

SAUTÉ DE VOLAILLE AU CIDRE

HARICOTS VERTS

-

FROMAGE

TARTE NORMANDE

RADIS NOIR RÂPÉ VINAIGRETTE

CASSOULET GARNI

(Saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, poitrine fumée)

HARICOTS BLANCS

SALADE VERTE

ENTREMETS À LA VANILLE

vendredi 16

samedi 17

dimanche 18

CARTE DE REMPLACEMENT

BROCOLIS FLEURETTE VINAIGRETTE

BLANQUETTE DE POISSON

ET SES LÉGUMES (champignons, poireaux, carottes)

RIZ

SALADE VERTE

RAISIN

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON

SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE

PÂTES

NAVETS BRAISÉS

FROMAGE

CRÈME AUX OEUFs

TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS

HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AU JUS LIÉ

POMMES DE TERRE AU FOUR

CHOUX DE BRUXELLES

FROMAGE

CRUMBLE POMME CANNELLE

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Nous vous souhaitons un bon appétit !



lundi 19

Animation produit de saison

mardi 20

mercredi 21

jeudi 22

COLESLAW

FILET DE POISSON SAUCE À L'OSEILLE

POMMES DE TERRE VAPEUR

POTIMARRON RÔTI

SALADE VERTE

ENTREMETS AU CAFÉ

OEUF DUR MAYONNAISE

ANDOUILLETTE

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGE

YAOURT AROMATISÉ

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE

ESCALOPE DE DINDE TANDOORI

SEMOULE ET SA SAUCE

EMBEURRÉ DE CHOU VERT

SALADE VERTE

FRUIT DE SAISON

Ce midi, on vous fait découvrir la
BRETAGNE



vendredi 23

samedi 24

dimanche 25

CARTE DE REMPLACEMENT

MACÉDOINE MAYONNAISE

FILET DE COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE

PÂTES

HARICOTS PLATS À L'AIL

SALADE VERTE

FAR BRETON

TERRINE DE POISSON ET CITRON

ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE

LENTILLES

CAROTTES AU JUS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS

BOEUF BOURGUIGNON

GRATIN

DAUPHINOIS

SALADE VERTE

BABA AU RHUM

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin à la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Nous vous souhaitons un bon appétit !



lundi 26

mardi 27

mercredi 28

jeudi 29

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL

FILET DE POISSON SAUCE AURORE

PÂTES

FENOUIL BRAISÉ

FROMAGE

MOUSSE DE MARRON

OEUF MIMOSA

BLANQUETTE DE VOLAILLE

ET SES LÉGUMES

RIZ

SALADE VERTE

POMME AU FOUR ET COULIS CARAMEL

BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

SEMOULE

CAROTTE VICHY

SALADE VERTE

SALADE DE FRUITS FRAIS

SALADE D'ENDIVES AU GOUDA

HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGE

FLAN PÂTISSIER

vendredi 30

samedi 31

dimanche 1
Toussaint

CARTE DE REMPLACEMENT

PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHONS

FILET DE POISSON SAUCE BEURRE DE BLANC

POMMES DE TERRE AU THYM

ÉPINARDS

SALADE VERTE

COMPOTE POMME ANANAS

SALADE DE BETTERAVES

PETIT SALÉ

AUX

LENTILLES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

PÂTÉ EN CROÛTE

PARMENTIER BUTTERNUT

À L'EFFILOCHÉ DE CANARD

MESCLUN VINAIGRETTE

FROMAGE

TIRAMISU SPECULOOS

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc
cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin a la Bordelaise ou
Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou
Glace*Nous vous souhaitons un bon appétit !*



lundi 2

COLESLAW

BOULETTES AU BOEUF AU CUMIN

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

mardi 3

SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE

SAUTÉ DE DINDE SAUCE ESTRAGON

SEMOULE

CAROTTES AU JUS

SALADE VERTE

ENTREMETS À LA FLEUR D'ORANGER

mercredi 4

RADIS ROSES ET BEURRE

CHOUROUTE GARNIE

(Saucisson à l'ail, poitrine fumée, saucisse de Strasbourg)

SALADE VERTE

TARTE AUX POMMES

jeudi 5

CÉLÉRI RÉMOULADE

HACHIS PARMENTIER

SALADE VERTE

FROMAGE

POIRE POCHÉE À LA CANNELLE

vendredi 6

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON

FILET DE POISSON SAUCE À L'ANETH

PÂTES

FENOUIL À LA TOMATE

SALADE VERTE

CRÈME PRALINÉE

samedi 7
Produit local

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

CHIPOLATAS

MOGETTE DE VENDÉE LABEL ROUGE

SAUCE TOMATE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

dimanche 8

POIREAU MIMOSA

SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE

POMMES DE TERRE

CHOU DE BRUXELLES À L'AIL

FROMAGE

ÉCLAIR AU CAFÉ

CARTE DE REMPLACEMENT

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Déjeuner



Nous vous souhaitons un bon appétit !



Résidence de La Davrays

Menu du 09 novembre au 15 novembre 2026



lundi 9

SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
LASAGNES AU CHÈVRE
ET AUX ÉPINARDS
-
SALADE VERTE
POMME AU FOUR

mardi 10

POIREAUX VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET FAÇON POULE AU POT
ET SES LÉGUMES
RIZ
FROMAGE
CRÈME PÂTISSÈRE AUX FRUITS

mercredi 11

Armistice

RILLETES DE SAUMON SUR TOAST
RÔTI DE PORC FAÇON ORLOFF
POMME DE TERRE RÔTIE
COURGE RÔTIE
FROMAGE
TARTE AUX POIRES BOURDALOUE

jeudi 12

CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
BOUDIN À LA POMME
PURÉE DE POMME DE TERRE
-
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

vendredi 13

COLESLAW
CASSOLETTE DE COLIN ET SAUMON
FONDUE DE POIREAUX
PÂTES
SALADE VERTE
ENTREMETS À LA VANILLE

samedi 14

SALADE DE BETTERAVES CIBOULETTE
TARTIFLETTE
SALADE VERTE
-
-
SALADE DE FRUITS FRAIS

dimanche 15

ENDIVES AU GOUDA, VINAIGRETTE
BALSAMIQUE
LANGUE DE BOEUF SAUCE GRIBICHE
PURÉE DE CAROTTE
ET LENTILLES
FROMAGE
GÂTEAU À LA NOIX ET CRÈME ANGLAISE

CARTE DE REMPLACEMENT

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc
cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin à la Bordelaise ou
Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou
Glacé

Nous vous souhaitons un bon appétit !



lundi 16

Animation produit de saison

CÉLÉRI RÉMOULADE

ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR

PURÉE DE POMME DE TERRE

ET DE POTIRON À LA CRÈME

SALADE VERTE

PUDDING

mardi 17

RADIS NOIR RÂPÉ VINAIGRETTE

CASSOULET GARNI

(Saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, poitrine fumée)

HARICOTS BLANCS

SALADE VERTE

SALADE DE FRUITS FRAIS

mercredi 18

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHÉ AU VEAU SAUCE POIVRE

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGE

CRUMBLE POMME CANNELLE

jeudi 19

Repas à thèmes : Beaujolais Nouveau

CHOU BLANC VINAIGRETTE

BOEUF BOURGUIGNON

CAROTTE SAUTEES

RIZ

SALADE VERTE

POIRE POCHÉE AU VIN



vendredi 20

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON

FILET DE POISSON SAUCE TOMATE AUX CÂPRES

HARICOTS VERTS

SEMOULE

FROMAGE

RAISIN

samedi 21

BROCOLIS FLEURETTE VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE

PÂTES

NAVETS BRAISÉS

SALADE VERTE

CRÈME AUX OEUFs

#VALUE!

TERRINE DE CAMPAGNE ET TOAST

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE

POMMES DE TERRE AU FOUR

CHOUX DE BRUXELLES

FROMAGE

TARTE NORMANDE

CARTE DE REMPLACEMENT

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Déjeuner



Nous vous souhaitons un bon appétit !


lundi 23

COLESLAW

FILET DE POISSON SAUCE À L'OSEILLE

RIZ

POTIMARRON RÔTI

SALADE VERTE

ENTREMETS AU CAFÉ

mardi 24

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE

ESCALOPE DE DINDE TANDOORI

SEMOULE ET SA SAUCE

EMBEURRÉ DE CHOU VERT

SALADE VERTE

POIRE POCHÉE

mercredi 25

OEUF DUR MAYONNAISE

ANDOUILLETTE

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

jeudi 26

Ce midi, on vous emmène en

Inde

vendredi 27

MACÉDOINE MAYONNAISE

FILET DE COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE

PÂTES

HARICOTS PLATS

FROMAGE

FAR BRETON

samedi 28

TERRINE DE POISSON ET CITRON

SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE

LENTILLES

CAROTTES AU JUS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

dimanche 29

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS

POT AU FEU

LÉGUMES DU POT

POMMES DE TERRE

SALADE VERTE

BABA AU RHUM

CARTE DE REMPLACEMENT
Entrée

 Pomelos au sucre ou Jambon blanc
cornichons

Plats et accompagnements

 Pavé de colin a la Bordelaise ou
Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

 Yaourt nature sucré ou Banane ou
Glace



Résidence de La Davrays

Menu du 30 novembre au 06 décembre 2026



lundi 30

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL
FILET DE POISSON SAUCE AURORE
PÂTES
FENOUIL BRAISÉ
FROMAGE
MOUSSE DE MARRONS

mardi 1

OEUF MIMOSA
BLANQUETTE DE VOLAILLE
ET SES LÉGUMES
RIZ
SALADE VERTE
POMME AU FOUR ET COULIS CAMEL

mercredi 2

BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC SAUCE PROVENCALE
SEMOULE
CAROTTE VICHY
FROMAGE
SALADE D'AGRUMES

jeudi 3

SALADE D'ENDIVES AU GOUDA
LASAGNES
À LA BOLOGNAISE
SALADE VERTE
FROMAGE
FLAN PÂTISSIER

vendredi 4

PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHONS
FILET DE POISSON SAUCE BEURRE DE BLANC
POMMES DE TERRE AU THYM
ÉPINARDS
FROMAGE
COMPOTE POMME ANANAS

samedi 5

SALADE DE BETTERAVES ET CHÈVRE
PETIT SALÉ
AUX
LENTILLES
SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON

dimanche 6

RILLETES DE MERLU AU CITRON
HAUT DE CUISSE POULET RÔTI
POMMES DE TERRE AU THYM
PANAIS RÔTI
FROMAGE
MOELLEUX AU CHOCOLAT

CARTE DE REMPLACEMENT

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin a la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Déjeuner



Nous vous souhaitons un bon appétit !



Résidence de La Davrays

Menu du 07 décembre au 13 décembre 2026



lundi 7



mardi 8



mercredi 9



jeudi 10

COLESLAW

BOULETTES AU BOEUF AU CUMIN

FRITES

SALADE VERTE

FROMAGES

FRUIT DE SAISON

SALADE FROMAGÈRE VINAIGRETTE

SAUTÉ DE DINDE SAUCE ESTRAGON

SEMOULE

CAROTTES AU JUS

SALADE VERTE

ENTREMETS CITRON

RADIS ROSES RÂPÉS VINAIGRETTE

CHOUCROUTE GARNIE

(Saucisson à l'ail, poitrine fumée, saucisse de Strasbourg)

SALADE VERTE

TARTE AUX POMMES

CÉLÉRI RÉMOULADE

HACHIS PARMENTIER

SALADE VERTE

FROMAGE

POIRE POCHÉE À LA CANNELLE

vendredi 11



samedi 12



dimanche 13



CARTE DE REMPLACEMENT

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON

FILET DE POISSON SAUCE À L'ANETH

PÂTES

FENOUIL À LA TOMATE

SALADE VERTE

CRÈME PRALINÉE

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

CHIPOLATAS

HARICOTS BLANCS AUX PETITS LÉGUMES

SAUCE TOMATE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

POIREAU MIMOSA

SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE

POMMES DE TERRE

CHOU DE BRUXELLES À L'AIL

FROMAGE

ÉCLAIR AU CAFÉ

Entrée

Pomelos au sucre ou Jambon blanc cornichons

Plats et accompagnements

Pavé de colin à la Bordelaise ou Escalope de dinde poêlée

Pommes vapeurs ou Légumes de saison

Desserts

Yaourt nature sucré ou Banane ou Glace

Nous vous souhaitons un bon appétit !