

EHPAD LE CLOS CASAI



Le chef vous propose du 29 décembre au 04 janvier 2026

DEJEUNER

DINER

Lundi 29 Décembre	Salade d'artichauts		Velouté de courge
	Lasagnes aux légumes du sud		Chou farci
Mardi 30 Décembre	Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages
	Tiramisu		Poire sauce chocolat
Mercredi 31 Décembre	Aspic		Velouté dubarry
	Escalope de dinde à la crème		Clafoutis de légumes
Jeudi 1 Janvier	Pâtes		Plateau de fromages et laitages
	Haricots verts		Fruits au sirop
Vendredi 2 Janvier	Plateau de fromages et laitages		Réveillon du nouvel an
	Muffin aux pépites		
Samedi 3 Janvier	Nouvel an		Potage crécy
			Omelette aux oignons
Dimanche 4 Janvier			Salade verte
			Plateau de fromages et laitages
			Ananas rôti
	Macédoine de légumes		Potage de légumes
	Jambon sauce madère		Gratin de pâtes au fromage
	Purée		Plateau de fromages et laitages
	Champignons persillés		Île flottante
	Plateau de fromages et laitages		
	Gâteau de semoule		
	Mortadelle		Potage vermicelles
	Poisson bordelaise		Quenelle sauce Nantua
	Polenta		Plateau de fromages et laitages
	Navets glacés		Mousse de marrons
	Plateau de fromages et laitages		
	Crumble aux poires		
	Betterave		Velouté de bolets
	Bœuf bourguignon		Jardinière au jus et lardons
	Tagliatelles		Plateau de fromages et laitages
	Plateau de fromages et laitages		Fruits
	Galette des rois		

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

EN003a

**RELEVE DE TEMPERATURES DES PLATS
AU MOMENT DU SERVICE**

ANNEE :



Dates	Produits	Début			Fin			Visa	Dates	Produits	Début			Fin			Visa
		Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé				Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé	
29 Décembre	Salade d'artichauts								29 Décembre	Velouté de courge							
	Lasagnes aux légumes du sud																
										Chou farci							
	Plateau de fromages et laitages									Plateau de fromages et laitages							
	Tiramisu									Poire sauce chocolat							
30 Décembre	Aspic								30 Décembre	Velouté dubarry							
	Escalope de dinde à la crème									Clafoutis de légumes							
	Pâtes																
	Haricots verts																
	Plateau de fromages et laitages									Plateau de fromages et laitages							
	Flan aux œufs									Fruits au sirop							
31 Décembre	Céleri rémoulade								31 Décembre								
	Paupiette de veau à la provençale									Réveillon du nouvel an							
	Frites																
	Plateau de fromages et laitages																
	Muffin aux pépites																
1 Janvier									1 Janvier	Potage crécy							
	Nouvel an									Omelette aux oignons							
										Salade verte							
										Plateau de fromages et laitages							
										Ananas rôti							

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 °c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

EN003a

**RELEVE DE TEMPERATURES DES PLATS
AU MOMENT DU SERVICE**

MOIS:



Dates	Produits	debut		Fin		Visa	Dates	Produits	debut		Fin		Visa
		Heure	T°	Heure	T°				Heure	T°	Heure	T°	
2 Janvier	Macédoine de légumes						2 Janvier	Potage de légumes					
	Jambon sauce madère							Gratin de pâtes au fromage					
	Purée												
	Champignons persillés												
	Plateau de fromages et laitages							Plateau de fromages et laitages					
	Gâteau de semoule							Île flottante					
3 Janvier	Mortadelle						3 Janvier	Potage vermicelles					
	Poisson bordelaise							Quenelle sauce Nantua					
	Polenta												
	Navets glacés												
	Plateau de fromages et laitages							Plateau de fromages et laitages					
	Crumble aux poires							Mousse de marrons					
4 Janvier	Betterave						4 Janvier	Velouté de bolets					
	Bœuf bourguignon							Jardinière au jus et lardons					
	Tagliatelles												
	Plateau de fromages et laitages							Plateau de fromages et laitages					
	Galette des rois							Fruits					

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

HACCP enregistrement -version 001- juillet 2009

Le chef vous propose du 29 décembre au 04 janvier 2026

	MIDI	Ingrédients à commander	SOIR	Ingrédients à commander
Lundi	Salade d'artichauts		Velouté de courge	
	Lasagnes aux légumes du sud		Chou farci	
	Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages	
	Tiramisu		Poire sauce chocolat	
Mardi	Aspic		Velouté dubarry	
	Escalope de dinde à la crème		Clafoutis de légumes	
	Pâtes			
	Haricots verts			
	Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages	
	Flan aux œufs		Fruits au sirop	
Mercredi	Céleri rémoulade			
	Paupiette de veau à la provençale		Réveillon du nouvel an	
	Frites			
	Plateau de fromages et laitages			
	Muffin aux pépites			
Jeudi			Potage crécy	
	Nouvel an		Omelette aux oignons	
			Salade verte	
			Plateau de fromages et laitages	
			Ananas rôti	
Vendredi	Macédoine de légumes		Potage de légumes	
	Jambon sauce madère		Gratin de pâtes au fromage	
	Purée			
	Champignons persillés			
	Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages	
	Gâteau de semoule		Île flottante	
Samedi	Mortadelle		Potage vermicelles	
	Poisson bordelaise		Quenelle sauce Nantua	
	Polenta			
	Navets glacés			
	Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages	
	Crumble aux poires		Mousse de marrons	
Dimanche	Betterave		Velouté de bolets	
	Bœuf bourguignon		Jardinière au jus et lardons	
	Tagliatelles			
	Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages	
	Galette des rois		Fruits	

Préparations à faire en avance



Le chef vous propose du 29 décembre au 04 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MATIN						
SOIR						

Le chef vous propose du 29 décembre au 04 janvier 2026

	DEJEUNER	DINER
Lundi	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :
Mardi	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :
Mercredi	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :
Jeudi	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :
Vendredi	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :
Samedi	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :
Dimanche	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :	Origine des viandes Pays de naissance : Pays d'élevage : Pays d'abattage :