

Menus du 00 au 08 Juin 2025

LUNDI 02

Déjeuner

Velouté crécy
Cœurs de palmiers
Saucisses merguez et Flageolets verts
Comté
Pêche

Dîner

Potage aux vermicelles
Poêlée de légumes
Émincé de poulet
Kiri
Pain perdu

MARDI 03

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pommes de terre aux harengs
Epaule d'agneau rôtie
Légumes de couscous et semoule
Gouda
Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Tarte au thon
Brie
Banane

MERCREDI 04

Déjeuner

Velouté Dubarry
Concombre à la crème
Poulet rôti et son pain aillé
Frites
Saint-Nectaire
Fraises du Coudert des Charmilles

Dîner

Potage aux vermicelles
Omelette à la piperade
Salade
Tomme d'Auvergne
Semoule aux raisins

JEUDI 05

Déjeuner

Velouté de légumes
Brocolis à la sauce blanche
Langue de bœuf à la sauce piquante
Macaroni
Brie
Abricot

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de porc au jus
Purée de crécy
Chanteneige
Crème dessert au chocolat de la ferme du Paupiquet

VENDREDI 06

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille
Galantine
Fish and chips
Épinards à la crème
Saint-Nectaire
Tarte Normande

Dîner

Velouté printanière de légumes
Croque-monsieur
Salade verte
Bûchette mi-chèvre
Fraises du Coudert des Charmilles

SAMEDI 07

Déjeuner

Velouté Crécy
Sardines au beurre
Joue de bœuf à la provençale
Pommes rissolées
Gouda
Compote

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Soufflé de petits légumes
Haricots rouges à la crème de ciboulette
Rondelé nature
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 08

Déjeuner

Apéritif : Porto et feuilleté à la viande
Tomates à la mozzarella
Cuisse de canette à l'orange
Petits Navets blancs
Brie
Fraisier

Dîner

Velouté de champignons
Hachis Parmentier
Salade
Gouda
Pêche plate