

Menus du 30 Juin au 06 Juillet 2025

LUNDI 31

Déjeuner

Velouté d'asperges

Salade de riz aux crevettes

Cuisse de poulet aux herbes 

Ratatouille Niçoise 

Camembert

Banane  

Dîner

Potage aux vermicelles

Beignet de calamars sauce tartare 

Salade

Tomme noire des Pyrénées

Flan chocolat

MARDI 1er

Déjeuner

Velouté Dubarry

Melon 

Andouillette aux oignons 

Frites

Tomme noire des Pyrénées

Pêches au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles

Petits pois et carottes 

Sot-l'y-laisse de dinde 

Brie

Riz au lait 

MERCREDI 02

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Pommes de terre Strasbourgeoise

Steak haché au Marchand de vin 

Haricots verts au jus  

Bûchette mi-chèvre

Faisselle au coulis de fruits rouges

Dîner

Velouté à la crème de volaille 

Fortellini aux 4 fromages

Cantal 

Ananas frais 

JEUDI 03

Déjeuner

Velouté de légumes

Surimi à la mayonnaise

Rognon au Madère 

Purée Saint-Germain  

Brie

Nectarine 

Dîner

Potage aux vermicelles

Œufs cocotte aux petits légumes  

Vache qui rit

Clafoutis 

VENDREDI 04

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Pâté de campagne 

Poisson frais rôti à la crème d'estragon 

Carottes jeunes persillées 

Tomme noire des Pyrénées

Crème café et gâteaux secs 

Dîner

Velouté Conti 

Quiche Lorraine et Salade  

Camembert

Pêche plate  

SAMEDI 05

Déjeuner

Velouté de poireaux et Pommes de terre

Champignons frais à la vinaigrette 

Sauté d'agneau au curry 

Semoule couscous 

Cantal

Poires au sirop

Dîner

Velouté crécy

Chou-fleur à la vinaigrette et dés de jambon 

Rondelé

Crème Diplomate 

DIMANCHE 06

Déjeuner

Velouté de potiron

Crevettes à la sauce cocktail

Lapin à la moutarde 

Tagliatelles 

Saint-Nectaire

Coupe liégeoise au café ou chocolat

Dîner

Potage aux vermicelles

Filet de dinde à la mayonnaise 

Haricots beurre en salade

Brie

Abricots