

Menus du 07 Juillet au 13 Juillet 2025

LUNDI 07

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Céréales gourmandes  

Rôti de porc à la sauce charcutière  

Choux de Bruxelles

Comté 

Yahourt Grec à la fraise

Dîner

Velouté « printanière » de légumes

Tomates farcies et riz  

Bûchette mi-chèvre

Nectarine 

MARDI 08

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Melon 

Sauté de bœuf au paprika 

Farfalles 

Saint-Nectaire 

Prunes  

Dîner

Potage aux vermicelles

Filet de colin citronné 

Purée de courgettes

Camembert

Mousse au chocolat

MERCREDI 09

Déjeuner

Velouté d'Asperges

Céleri rémoulade 

Pâté de pommes de terre et viande  

Mesclun 

Fourme d'Ambert 

Compote 

Dîner

Potage aux vermicelles

Gratin d'aubergines au bœuf 

Carrié frais 

Flognarde aux poires 

JEUDI 10

Déjeuner

Velouté de légumes

Salade de lentilles  

Escalope panée à la sauce tartare  

Blettes persillées

Saint-Albray

Banane  

Dîner

Potage aux vermicelles

Flan de pommes de terre persillées  

Comté 

Pomme cuite

VENDREDI 11

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Betteraves rouges

Saumonette à l'Armoricaine 

Julienne de légumes 

Saint-Nectaire

Riz au lait 

Dîner

Velouté de Cresson

Pizza aux fromages & champignons

Salade 

Tomme blanche

Pastèque  

SAMEDI 12

Déjeuner

Velouté de champignons

Tomates au basilic 

Cervelles meunière 

Pommes de terre à la vapeur 

Comté 

Œufs au lait 

Dîner

Potage aux vermicelles

Macédoine de légumes, Lentilles, Corail   

Tartare

Pêches au sirop

DIMANCHE 13

Déjeuner

Velouté Crécy

Assiette de cochonnaille 

Rôti de veau à la sauce d'estragon 

Haricots verts persillés 

Fourme d'Ambert 

Coupe de pêche Melba

Dîner

Velouté de potiron

Parmentier de canard 

Salade verte

Camembert

Pêche