

# Menus du 01 au 07 Septembre 2025

## LUNDI 01

### Déjeuner

Velouté de potiron  
Cœurs de palmiers  
Saucisses, Merguez   
Flageolets verts    
Camembert  
Nectarine

### Dîner

Potage aux vermicelles  
Poêlée de légumes  
Émincés de volaille   
Kivi  
Pain perdu

## MARDI 02

### Déjeuner

Potage aux vermicelles  
Pommes de terre aux harengs   
Épaule d'agneau   
Légumes et semoule de couscous  
Saint-Nectaire   
Crème brûlée

### Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre  
Tarte au thon   
Gruyère  
Bananes  

## MERCREDI 03

### Déjeuner

Velouté Dubarry  
Concombres à la crème   
Poulet rôti avec pain aillé 

Frites   
Comté   
Salade de fruits frais 

### Dîner

Potage aux vermicelles  
Omelette au fromage, Salade   
Camembert  
Semoule aux raisins

## JEUDI 04

### Déjeuner

Velouté de légumes  
Brocolis à la vinaigrette   
Langue de bœuf à la sauce piquante   
Macaronis   
Gruyère  
Pastèque 

### Dîner

Potage aux vermicelles  
Rôti de porc froid avec purée crécy    
Chanteneige  
Crème dessert au chocolat 

## VENDREDI 05

### Déjeuner

Velouté de crème de volaille  
Roulade aux olives   
Fish and chips  
Épinards à la crème    
Saint-Nectaire   
Tarte aux pommes et à la rhubarbe

### Dîner

Velouté de printanière de légumes  
Croque-monsieur- Salade   
Camembert  
Prunes 

## SAMEDI 06

### Déjeuner

Velouté Crécy   
Sardines au citron   
Joue de bœuf à la provençale   
Pommes de terre rissolées  
Comté   
Abricots

### Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre  
Soufflé aux petits légumes   
Haricots rouges à la crème de ciboulette   
Saint-Moret  
Pruneaux au sirop

## DIMANCHE 07

### Déjeuner

Velouté d'asperges  
Tomates à la mozzarella  
Cuisse de canette à l'orange   
Choux verts braisés  
Chistera   
Café goummand

### Dîner

Velouté de cresson  
Hachis parmentier  
Salade  
Buchette mi-chèvre  
Pêches plates