

# Menus du 08 au 14 Septembre 2025

## LUNDI 08

### Déjeuner

Potage aux vermicelles

Haricots verts à la vinaigrette  

Fondant de porc aux olives 

Petit pois à la Française 

Chistera 

Ananas au sirop

### Dîner

Velouté au potiron

Feuilleté aux deux saumons

Salade

Brie

Nectarine 

## MARDI 09

### Déjeuner

Velouté de cresson

Champignons à la Grecque

Boudins aux oignons 

Purée 

Tomme blanche

Poires  

### Dîner

Potage aux vermicelles

Salade niçoise 

Samos

Ile flottante

## MERCREDI 10

### Déjeuner

Velouté Dubarry

Salade de lentilles 

Fricassé de lapin 

Carottes braisées

Vieux pané

Tropézienne

### Dîner

Velouté à la crème de volaille

Lasagnes à la bolognaise 

Camembert

Pommes golden  

## JEUDI 11

### Déjeuner

Velouté de légumes

Choux romanesco 

Omelette aux pommes de terre et lardons 

Salade verte 

Chistera 

Pêches 

### Dîner

Velouté d'asperges

Quiche provençale, Salade verte 

Buchette mi-chèvre

Entremet au chocolat

## VENDREDI 12

### Déjeuner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Museau à la Lyonnaise 

Filet de hoki à la Dieppoise 

Riz créole 

Tomme Blanche

Pastèque 

### Dîner

Potage aux vermicelles

Endives au jambon 

Tartare

Flan pâtissier

## SAMEDI 13

### Déjeuner

Potage aux vermicelles

Salade de perle marine

Araignée de porc 

Haricots plats à la tomate 

Cantal 

Prunes  

### Dîner

Velouté de champignons

Filet de dinde au jus 

Pommes de terre rissolées

Tomme blanche

Cocktail de fruits

## DIMANCHE 14

### Déjeuner

Velouté crécy

Asperges à la sauce verte

Gigot d'agneau 

Mojettes  

Vieux pané

Religieuse

### Dîner

Velouté de « printanière de légumes »

Poêlée campagnarde

Boules de bœuf 

Gruyère

Bananes  