

Menus du 15 au 21 Septembre 2025

LUNDI 15

Déjeuner

Velouté de potiron
Terrine de poissons à la sauce cocktail
Tripes à la mode de Caen 🇫🇷
Pommes de terre à la vapeur 🥬
Cantal
Abricots 🍑

Dîner

Velouté « Printanière de légumes »
Œufs aux plats à la tomate
Vache qui rit
Beignets à la framboise

MARDI 16

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Melon 🍈
Cuisse de pintade 🇫🇷
Haricots beurre au jus
Fourme d'Ambert 🧀
Pot de crème au citron et gâteaux secs

Dîner

Velouté de cresson
Riz à l'Espagnol, Chorizo et saucisses
Gruyère
Pommes cuites 🥬

MERCREDI 17

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Œufs durs à la vinaigrette
Sauté de veau façon grand-mère 🇫🇷
Salsifis
Buchette mi-chèvre
Yaourts aux fruits et gâteaux secs 🥬

Dîner

Velouté de crème à la volaille
Saucisson brioché à la sauce porto 🇫🇷
Cantal 🧀
Pastèque 🍈

JEUDI 18

Déjeuner

Velouté de légumes
Tomates au basilic 🍅
Jambon braisé, Duxelles de champignons 🇫🇷
Lentilles 🥬
Gruyère
Pêches au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Blettes à la bolognaise
Fourme d'Ambert 🧀
Paris Brest

VENDREDI 19

Déjeuner

Velouté Crécy
Poireaux à la vinaigrette
Moules à la marinière 🦪
Frites 🍟
Saint-Nectaire 🧀
Nectarine 🍑

Dîner

Potage aux vermicelles
Duo de carottes, Jambonneau 🇫🇷
Saint-Moret
Riz au lait 🥬

SAMEDI 20

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de pâtes 🥬
Pilon de poulet à la Basquaise 🇫🇷
Jardinière de légumes 🥕
Camembert
Bananes 🍌 🥬

Dîner

Potage soissonnais 🥬
Coquille de poissons à la Parisienne 🇫🇷
Gruyère
Compote de pommes et pruneaux

DIMANCHE 21

Déjeuner

Velouté d'asperges
Pâté Landais 🇫🇷
Fournedos au poivre vert 🇫🇷
Pommes de terre rôties
Chaumes
Moelleux aux poires et au caramel

Dîner

Velouté de champignons
Crêpe aux champignons et aux fromages
Salade 🥬
Tomme d'Auvergne 🧀
Pêches plates