

Menus du 06 au 12 Octobre 2025

LUNDI 06

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Céréales gourmandes 🍌 🌱
Rôti de porc charcutière 🇫🇷 🇪🇺
Choux de bruxelles
Cantal 🍷

Dîner

Velouté printanière de légumes
Tomates farcies 🇫🇷 🍷 🇪🇺
Riz
Tomme blanche
Raisins 🍇

MARDI 07

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille
Cèleri rémoulade
Bœuf bourguignon 🇫🇷
Farfalles
Saint-Nectaire 🍷
Poires 🍏 🌱

Dîner

Potage aux vermicelles
Purée de courgettes
Filet de poisson citronné 🇫🇷 🇪🇺
Camembert
Mousse au chocolat

MERCREDI 08

Déjeuner

Velouté d'asperges
Pomelos 🍏 🌱
Paté de pommes de terre et de viande 🇫🇷 🇪🇺
Mesclun 🌱
Foume d'Ambert 🍷

Dîner

Potage aux vermicelles
Gratin d'aubergines au bœuf 🇫🇷
Carré frais 🌱
Flognarde aux abricots 🇪🇺

JEUDI 09

◆ Menu du territoire

Haute-Vienne ◆

Salade Grecque Traditionnelle
Suprême de volaille basse température
Brochette de pommes de terre grenailles et champignons de paris
Crème vanillée à la butternut, miel et flocons d'avoine croustillants

Dîner

Potage aux vermicelles
Flan de pommes de terre persillées 🌱 🇪🇺
Comté
Pommes cuites 🇪🇺

VENDREDI 10

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Betteraves rouges
Filet de hoki à l'armoricaine 🇫🇷 🇪🇺
Julienne de légumes 🍌
Brie
Riz au lait et au caramel
beurre salé 🌱

Dîner

Velouté de cresson
Pizza aux fromages et aux champignons, salade 🌱
Saint-Nectaire 🍷
Salade de fruits fraîche 🍏 🌱 🇪🇺

SAMEDI 11

Déjeuner

Velouté de champignons
Tomates au basilic 🍏 🌱
Cervelle meunière 🇫🇷
Pommes de terre à la vapeur 🍏 🌱
Comté 🍷
Œufs au lait

Dîner

Potage aux vermicelles
Macédoine de légumes, Lentilles corail
avec cornet de jambon 🇫🇷 🌱
Tartare
Pêches au sirop

DIMANCHE 12

Déjeuner

Velouté crécy
Assiette de cochonaille 🇫🇷
Roti de veau à la sauce d'estragon 🇫🇷
Haricots verts persillés 🍌
Foume d'Ambert
Tarte au citron meringuée 🍷

Dîner

Velouté de potiron
Parmentier de canard 🇫🇷
Salade verte
Brie
Mangues