

Menus du 13 au 19 Octobre 2025

LUNDI 13

Déjeuner

Velouté de crécy

Cœurs de palmier

Cassoulet Toulousain garni   

Bûchette mi-chèvre

Poires 

Dîner

Potage aux vermicelles

Émincés de volaille 

Poêlée de légumes

Tomme blanche

Pain perdu

MARDI 14

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Pommes de terre aux harengs 

Épaule d'agneau rôtie 

Cèleri rave au jus 

Saint-Nectaire 

Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Tarte au thon 

Salade

Fourme d'Ambert 

Banane 

MERCREDI 15

Déjeuner

Velouté Dubarry

Concombres à la crème 

Poulet rôti avec son pain aillé 

Frites

Brie

Brunoise de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles

Omelette à la piperade, Salade

Tartare

Semoule aux raisins 

JEUDI 16

Déjeuner

Velouté de légumes

Choux fleurs à la vinaigrette

Langue de bœuf à la sauce piquante 

Coquillettes 

Chistera 

Ananas frais 

Dîner

Potage aux vermicelles

Rôti de porc au jus 

Purée crécy

Saint-Nectaire 

Crème dessert au caramel

VENDREDI 17

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Duo de saucissons 

Fish and chips 

Épinards à la crème 

Brie

Tarte à la rhubarbe

Dîner

Velouté printanière de légumes

Croque-Monsieur, Salade 

Tomme d'Auvergne 

Orange en segments 

SAMEDI 18

Déjeuner

Velouté de cresson

Sardines à l'huile

Pot-au-feu 

Potée de légumes 

Fourme d'Ambert 

Pruneaux au sirop 

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Soufflé aux petits légumes, Haricots

rouges à la crème de ciboulette   

Chanteneige 

Raisins

DIMANCHE 19

Déjeuner

Velouté d'asperges

Avocat à la sauce cocktail 

Cuisse de canette au jus 

Choux verts braisés 

Tomme blanche

Fruitier 

Dîner

Velouté de champignons

Hachis parmentier 

Salade verte

Chistera 

Kiwis 