

Menus du 20 au 26 Octobre 2025

LUNDI 20

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Haricots verts à la vinaigrette 🍷
Fondant de porc aux olives 🇫🇷
Petits pois à la Française 🍷

Camembert
Ananas au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Feuilleté au saumon fumé
Salade
Bûchette mi-chèvre
Mangues 🍌

MARDI 21

Déjeuner

Velouté de cresson
Champignons à la Grecque
Boudins noirs aux pommes 🇫🇷
Purée 🍷

Chistera 🍷
Poires 🍌

Dîner

Potage aux vermicelles
Quenelles aux petits légumes 🍌
Tartare
Ile flottante

MERCREDI 22

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de lentilles 🍌
Fricassée de lapin 🇫🇷
Emincés de céleris persillés
Brie
Tropézienne

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Spaghettis bolognaise 🇫🇷
Saint-Nectaire 🍷
Pommes crues Delbart estivale
(Vergers de Mégéas) 🍌

JEUDI 23

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade Marco-Polo
Choux farcies 🇫🇷 🍷
Carottes braisées 🍷
Tome blanche
Raisins 🍌

Dîner

Velouté d'asperges
Quiche aux poireaux 🍌
Salade verte
Kiri
Crème dessert au chocolat 🍌

VENDREDI 24

Déjeuner

Velouté de poireaux et de
pommes de terre
Mortadelle 🇫🇷
Filet d'aile de raie aux capres 🇫🇷
Riz créole 🍌
Chistera 🍷
Kiwis 🍌

Dîner

Potage aux vermicelles
Poêlée campagnarde aux boules de
bœuf 🇫🇷
Brie
Flan pâtissier

SAMEDI 25

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Brocolis à la vinaigrette
Omelette de pommes de terre et lardons 🇫🇷
Salade verte 🍌
Tome blanche
Cocktail de fruits 🍌

Dîner

Velouté de champignons
Pommes de terre boulangères
Filet de dinde au jus 🇫🇷
Rondelé nature
Litchis

DIMANCHE 26

Déjeuner

Velouté crécy
Carpaccio de betteraves au curry
Gigot d'agneau 🇫🇷
Mogettes 🍌
Chistera 🍷
Tiramisu

Dîner

Velouté printanière de légumes
Endives au jambon 🇫🇷 🍌
Tome blanche
Banane 🍌