

Menus du 27 Octobre au 02 Novembre 2025

LUNDI 27

Déjeuner

Velouté de potiron
Terrine de poissons à la sauce cocktail
Tripes à la mode de Caen 
Pommes de terre à la vapeur 
Saint-Nectaire 
Ananas 

Dîner

Velouté d'asperges
Omelette au fromage à la sauce tomate
Salade
Camembert
Chausson aux pommes

MARDI 28

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Carottes râpées
Cuisse de pintade 
Haricots beurre au jus
Chistera 

Pot de crème au citron
Gâteaux secs

Dîner

Velouté de cresson
Riz à l'espagnol, saucisses et chorizo 
Vache qui rit
Oranges en segments 

MERCREDI 29

Déjeuner

Apéritif
Œufs durs à la vinaigrette
Blanquette de veau à l'ancienne 
Salsifis
Chaumes
Yaourts aux fruits et gâteaux secs 

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Saucisson brioché à la sauce porto 
Salade
Saint-Nectaire 
Pommes cuites 

JEUDI 30

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade d'endives au bleu 
Petits salé 
Lentilles 
Buchette Mi-chèvre
Pêches au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Blettes à la bolognaise 
Chistera 
Paris-Brest

VENDREDI 31

Déjeuner

Apéritif
Poireaux à la vinaigrette
Moules à la marinière 
Frites 
Tomme d'Auvergne 
Poires

Dîner

Potage aux vermicelles
Duo de carottes avec jambonneau 

Chaumes
Riz au lait 

SAMEDI 01

Déjeuner

➤ Kir à la pêche, Flammenkuche
➤ Foie gras de canard avec brioche chaude
➤ Filet de poulet aux cèpes 
➤ Purée de patates douces 
➤ Reblochon 
➤ Vacherin glacé

Dîner

Potage soissonnais 
Coquille de poisson gratinée 
Tartare
Poires au sirop

DIMANCHE 02

Déjeuner

Velouté crécy
Asperges à la sauce verte
Paleron de veau à l'estragon 
Endives braisées 
Chaumes
Éclair au café

Dîner

Velouté printanière de légumes
Crêpes aux champignons et au fromage 

Salade
Tomme d'Auvergne 
Mangues