

Menus du 08 au 14 décembre 2025

LUNDI 08

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Haricots verts à la vinaigrette
Fondant de porc à la bière 🇫🇷
Petits pois à la française 😊
Cantal 🍷
Ananas au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Feuilleté aux deux saumons
Salade
Camembert
Banane 🍌

MARDI 09

Déjeuner

Velouté de cresson
Champignons à la grecque
Boudins aux châtaignes 🇫🇷
Purée 🍲
Tomme d'Auvergne 🍷
Kiwis 🍌 🗣️

Compote Dîner

Potage aux vermicelles
Quenelles aux petits légumes 🍌
Chanteneige
Île flottante

MERCREDI 10

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de lentilles 🍌
Fricassée de lapin
Carottes braisées 🇫🇷
Cantal 🍷
Tropézienne

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Lasagnes à la bolognaise 🇫🇷
Saint-Albray
Pommes des Vergers de Megeas 🍌

JEUDI 11

Déjeuner

Velouté de légumes
Choux romanesco 😊
Omelette aux pommes de terre et lardons 🍲
Salade verte 🍌
Fourme d'Ambert 🍷
Poires des Vergers de Megeas 🍌

Dîner

Velouté d'asperges
Quiche à la provençale
Salade verte 🍌
Bûchette mi-chèvre
Entremet au chocolat

VENDREDI 12

Déjeuner

Velouté de poireau et pommes de terre
Museum à la Lyonnaise 🇫🇷
Filet de hoki à la Dieppoise 🇫🇷
Riz créole 🍌
Tomme d'Auvergne 🍷
Litchis 🍌

Dîner

Potage aux vermicelles
Endives au jambon 🇫🇷
Kiri
Flan pâtissier

SAMEDI 13

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Salade de perles marines
Saucisse de Toulouse 🇫🇷
Haricots plats à la tomate 😊
Cantal 🍷
Cocktail de fruits 🍌 🗣️

Dîner

Velouté de champignons
Filet de dinde au jus 🍷
Pommes rissolées
Fourme d'Ambert 🍷
Clémentines

DIMANCHE 14

Déjeuner

Velouté crécy
Asperges à la sauce verte
Gigot d'agneau 🇫🇷
Mojettes 🍌
Tomme Blanche
Café gourmand

Dîner

Velouté "printanière de légumes"
Boules de boeuf 🇫🇷
Poêlée campagnarde
Camembert
Banane 🍌 🍌