

Menus du 09 au 15 Février 2026

LUNDI 09

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade de mimolette
Araignée de porc au cidre 
Poêlée de fèves 
Comté 
Poire

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Cake de volaille et olives 
Camembert
Crème dessert au caramel 

MARDI 10

Déjeuner

Velouté de tomates
Terrine de légumes et coulis de basilic
Sauté d'Agneau au curry 
Légumes de Couscous et semoule
Fourme d'Ambert 
Banane 

Dîner

Velouté printanière de légumes
Tagliatelles Océane 
Chaumes
Mosaïque de fruits exotiques

MERCREDI 11

Déjeuner

Velouté de champignons
Macédoine à la mayonnaise 
Coq au vin 
Pommes de terre au thym 

Comté 
Clémentines 

Dîner

Potage aux vermicelles
Flan de légumes 
Vache qui rit
Crème Singapour

JEUDI 12

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Salade coleslaw
Paupiette de veau au Porto
Haricots plats aux tomates confites
Gruyère
Grillé aux pommes

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Torsade fermière 
Salade verte
Saint-Paulin
Pêches au sirop

VENDREDI 13

Déjeuner

Velouté Crécy
Chou-fleur à la vinaigrette 
Filet de limande meunière 
Riz basmati
Fourme d'Ambert 
Yaourt aux fruits 

Dîner

Potage aux vermicelles
Endives au jambon 
Chanteneige
Baba Chantilly

SAMEDI 14

Déjeuner

Velouté de cresson
Salade piémontaise
Daube de bœuf provençale 
Carottes persillées
Saint-Paulin
Compote 

Dîner

Velouté d'Asperges
Lasagnes Ricotta-Epinards-Chevre 
Bûchette mi-chèvre
Clémentines 

DIMANCHE 15

Déjeuner

Velouté Dubarry
Saumon fumé
Confit de canard 
Poêlée Sarladaise
Gruyère
Parfait glacé au café

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de porc 
Haricots beurre
Fourme d'Ambert 
Banane 