

Menus du 23 février au 01 Mars 2026

LUNDI 23

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Céréales gourmandes 

Rôti de porc à la Dijonnaise 

Choux de Bruxelles

Chaumes

Liégeois à la vanille

Dîner

Velouté « printanière de légumes »

Tomates farcies, Riz

Camembert

Raisins 

MARDI 24

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Cèleri rémoulade 

Bœuf bourguignon 

Farfalles 

Gruyère

Poires 

Dîner

Potage aux vermicelles

Filet de poisson citronné 

Purée de courgettes

Brie

Mousse au chocolat

MERCREDI 25

Déjeuner

Velouté d'asperges

Pomelos 

Pâté de pommes de terre et de viande 

Mesclun 

Fourme d'Ambert 

Compote 

Dîner

Potage aux vermicelles

Gratin de blettes au bœuf 

Saint-Môret

Flagnarde

JEUDI 26

Menu Alsacien

Apéritif : Punch au Gewurztraminer

Cake façon flammenkueche

Entrée : Salade wurstsalat (avec du cervelas, du gruyère et des œufs durs, oignons et échalotes).

Plat : Baeckeoffe aux 3 viandes (comme un ragoût de porc, agneau et bœuf avec ses légumes, cuit à l'étouffée au four).

Fromage : Munster

Dessert : Tarte Alsacienne aux quetsches

Dîner

Potage aux vermicelles

Flammenkuche, Salade 

Chaumes

Pommes cuites 

VENDREDI 27

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Betteraves rouges

Filet de hoki à la Dieppoise  

Julienne de légumes

Cantal 

Riz au lait de la ferme du Paupiquet

Dîner

Velouté de cresson

Flan de pommes de terre persillés 

Carré frais

Orange en segments 

SAMEDI 28

Déjeuner

Velouté de champignons

Salade de mâche au bleu  

Fête de veau à la sauce tortue 

Pommes de terre à la vapeur

Bûchette mi-chèvre

Œufs au lait 

Dîner

Potage aux vermicelles

Macédoine de légumes avec lentilles corail au jambon  

Brie

Pêches au sirop

DIMANCHE 01

Déjeuner

Velouté Crécy

Langon de porc 

Rôti de veau grand-mère 

Haricots verts et marrons 

Chaumes

Forêt noire

Dîner

Velouté de potiron

Parmentier de canard 

Salade verte

Camembert

Mangues 