

## Menus du 02 au 08 Mars 2026

### LUNDI 02

#### Déjeuner

Velouté de Crécy

Cœurs de palmier

Cassoulet Toulousain garni  

Chistera 

Clémentines 

#### Dîner

Potage aux vermicelles

Cèleri rave au jus

Émincés de poulet  

Kiri

Pain perdu

### MARDI 03

#### Déjeuner

Potage aux vermicelles

Pommes de terre aux harengs

Sauté d'agneau au curry 

Légumes de couscous avec semoule 

Gouda

Crème brûlée

#### Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Bouchées de fruits de mer

Brie

Raisins 

### MERCREDI 04

#### Déjeuner

Velouté Dubarry

Salade d'endives au fromage 

Poulet rôti avec son pain aillé 

Frites

Saint-Albray

Salade de fruits frais

#### Dîner

Potage aux vermicelles

Omelette à la piperade, salade

Tomme d'Auvergne

Semoule aux raisins 

### JEUDI 05

#### Déjeuner

Velouté de légumes

Brocolis à la vinaigrette

Langue de bœuf à la sauce piquante 

Macaronis 

Brie

Ananas frais  

#### Dîner

Potage aux vermicelles

Purée de panais

Rôti de porc 

Chanteneige

Crème dessert au chocolat 

### VENDREDI 06

#### Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Galantine 

Fish and chips 

Épinards à la crème

Chistera

Tarte Normande

#### Dîner

Velouté « printanière de légumes »

Croque-Monsieur, Salade 

Camembert 

Orange en segments 

### SAMEDI 07

#### Déjeuner

Velouté de Crécy

Sardines au beurre 

Épaulé d'agneau 

Légumes de couscous

Tomme d'Auvergne

Compote

#### Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Soufflé aux petits légumes, Haricots rouges à

la crème de ciboulette  

Rondelé nature

Pruneaux au sirop

### DIMANCHE 08

#### Déjeuner

Velouté d'asperges

Avocat au crabe 

Cuisse de canette à l'orange 

Petits navets blancs

Saint-albray

Café gourmand

#### Dîner

Velouté de champignons

Hachis parmentier 

Salade

Bûchette mi-chèvre

Kiwis 