

Menus du 09 au 15 Mars 2026

LUNDI 09

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Haricots verts à la vinaigrette 
Fondant de porc à la bière 
Petits pois à la française
Chistera 
Ananas au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Feuilleté aux deux saumons
Salade
Brie
Poire 

MARDI 10

Déjeuner

Velouté de cresson
Champignons à la Grecque
Boudins aux pommes 
Purée
Tomme blanche
Mangues 

Dîner

Potage aux vermicelles
Quenelles aux petits légumes
à la sauce Aurore 
Samos
Ile flottante

MERCREDI 11

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de lentilles 
Fricassée de lapin 
Émincés de céleris au jus
Vieux pané
Tropézienne

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Lasagnes à la bolognaise 
Camembert
Pommes golden 

JEUDI 12

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade Marco Polo
Choux farcis 
Carottes braisées
Chistera 
Raisins 

Dîner

Velouté d'asperges
Tarte au chèvre et à la tomate 
Salade verte
Bûchette mi-chèvre
Entremets au chocolat

VENDREDI 13

Déjeuner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Museau à la Lyonnaise 
Paupiettes de poissons à la sauce
armoricaïne 
Riz créole 
Tomme blanche
Clémentines 

Dîner

Potage aux vermicelles
Endives au jambon
Tartare
Flan pâtissier

SAMEDI 14

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Choux romanesco
Omelette de pommes de terre et de lardons 
Salade verte
Cantal 
Litchis

Dîner

Velouté de champignons
Pommes de terre rissolées
Filet de dinde au jus 
Tomme blanche
Cocktail de fruits

DIMANCHE 15

Déjeuner

Velouté de Crécy
Mousseline d'asperges
Gigot d'agneau 
Mogettes 
Vieux pané
Religieuse

Dîner

Velouté « printanière de légumes »
Poêlée campagnarde
Boules de bœuf 
Gruyère
Bananes 