

Menus du 16 au 22 Mars 2026

LUNDI 16

Déjeuner

Velouté de potiron
Terrine de poissons à la sauce cocktail
Tripes à la mode Caen 
Pommes de terre à la vapeur
Tomme d'Auvergne 
Ananas 

Dîner

Velouté d'asperges
Œufs aux plats avec sauce tomate 
Salade
Vache qui rit
Beignets à l'abricot

MARDI 17

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Salade verte au fromage 
Cuisse de pintade 
Haricots beurre persillés
Vieux pané
Pot de crème au citron avec gâteaux secs

Dîner

Velouté de cresson
Riz à l'espagnol, Chorizo, saucisses 
Comté 
Pommes cuites

MERCREDI 18

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Œufs durs à la vinaigrette
Blanquette de veau 
Salsifis
Bûchette mi-chèvre
Yaourts aux fruits de la ferme du Paupiquet  avec gâteaux secs

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Saucisson à la sauce porto, Salade 
Saint-Nectaire 
Orange 

JEUDI 19

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade d'endives au bleu 
Petit salé 
Lentilles  
Comté
Pêches au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Blettes à la bolognaise 
Fourme d'Ambert 
Paris-Brest

VENDREDI 20

Déjeuner

Velouté de Champignons
Poireaux frais à la vinaigrette 
Brandade de morue 
Mesclun
Saint-Nectaire 
Poires 

Dîner

Potage aux vermicelles
Duo de carottes et jambonneau 
Tartare
Riz au lait  de la ferme du Paupiquet

SAMEDI 21

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de pâtes 
Sauté de veau à l'oseille 
Jardinière de légumes
Camembert
Banane  

Dîner

Potage soissonnais
Coquille de poissons gratinée 
Comté 
Mirabelles au sirop

DIMANCHE 22

Déjeuner

Velouté d'asperges
Terrine de volaille aux petits légumes
avec coulis de basilic
Tournedos au poivre vert 
Pommes de terre rôties 
Fourme d'Ambert 
Moelleux aux poires et au caramel

Dîner

Velouté de champignons
Crêpes aux champignons 
Saint-Nectaire 
Mangues