

Menus du 23 au 29 Mars 2026

LUNDI 23

Déjeuner

Velouté de Crécy
Émincés d'artichauts à la vinaigrette
Escalopes à la crème 
Riz pilaf 
Comté 
Raisins 

Dîner

Potage aux vermicelles
Œufs à la florentine 
Chanteneige
Liégeois au coulis de pommes et d'abricots

MARDI 24

Déjeuner

Potage Conti 
Terrine de Saint-Jacques 
Rôti de porc 
Petits pois et carottes
Chaume
Compote 

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Fresse de volaille, Salade
Pyrénées croute noire
Kiwis 

MERCREDI 25

Déjeuner

Velouté « Printanière de légumes »
Carottes râpées 
Choucroute Alsacienne 
Pommes de terre à la vapeur
Camembert
Salade de fruits frais 

Dîner

Potage aux vermicelles
Haricots verts, Rôti de bœuf 
Saint-Paulin
Coupe framboisine avec gâteaux secs

JEUDI 26

Déjeuner

Velouté de légumes
Betteraves rouges
Foies de génisse persillés 
Purée
Chaumes
Pommes golden des vergers de Megeas 

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Cèleri rave, Échine de porc aux fines herbes 
Pyrénées croute noire
Gâteau Basque

VENDREDI 27

Déjeuner

Velouté Dubarry
Taboulé Oriental
Dos de cabillaud au paprika 
Choux fleurs persillés
Saint-Paulin
Banane 

Dîner

Velouté de cresson
Gratin de pâtes avec jambon blanc 
Six de Savoie
Œufs au lait 

SAMEDI 28

Déjeuner

Velouté Saint-Germain 
Pomelos
Sauté de canard 
Pommes dauphines
Pyrénées croute noire
Abricots au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Poissons à la Flamande 
Bûchette mi-chèvre
Semoule au lait de la ferme du Paupiquet 

DIMANCHE 29

Déjeuner : Rameaux

Apéritif
Duo de rillettes
Paleron de veau braisé 
Endives fraîches braisées
Chaumes
Cornue avec crème Anglaise

Dîner

Velouté d'asperges
Émincés de poulet 
Pommes de terre rissolées
Saint-Paulin
Litchis