

Menus du 13 au 19 Avril 2026

LUNDI 13

Déjeuner



Velouté de légumes
Cœur de palmier
Saucisses de Toulouse 
Flageolets verts 
Bûchette mi-chèvre
Clémentines 

Dîner

Potage aux vermicelles
Emincés de poulet 
Poêlée de légumes
Six de Savoie
Pain perdu

MARDI 14

Déjeuner


Potage aux vermicelles
Pommes de terre aux harengs 
Ragoût d'agneau et ses légumes 
Tomme blanche
Crème brûlée

Dîner

Velouté de crécy
Quiche au saumon et aux brocolis 
Carré d'Aurillac
Bananes 

MERCREDI 15

Déjeuner





Velouté Dubarry
Concombres à la crème 
Pâté de pommes de terre et de viande 
Mesclun 
Brie
Cocktail de fruits au sirop

Dîner




Potage aux vermicelles
Omelette aux champignons, Salade 
Kiri
Semoule aux raisins 

JEUDI 16

Déjeuner

Velouté de légumes
Choux-fleurs 
Langue de bœuf à la sauce piquante 
Coquillettes 
Cantal
Ananas frais 

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de porc au jus 
Purée de butternut 
Camembert
Crème dessert à la vanille 

VENDREDI 17

Déjeuner

Velouté de crème de volaille
Duo de saucisson 
Fish and chips 
Epinards à la crème 
Rondelé
Tarte Normande

Dîner


Velouté « Printanière de légumes »
Croque-monsieur, Salade 
Saint-Nectaire 
Orange en segments 

SAMEDI 18

Déjeuner

Velouté de cresson
Sardines au citron
Sauté de bœuf au paprika 
Pommes de terre rôties 
Fourme blanche
Fraises 

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Soufflé de petits légumes avec haricots rouges
à la crème d ciboulette 
Tartare
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 19

Déjeuner

Velouté d'asperges
Avocat à la sauce cocktail 
Cuisse canette au jus 
Navets blancs persillés 
Cantal 
Café gourmand

Dîner

Velouté de champignons
Endives bressane 
Saint-Paulin
Kiwis 