

Menus du 04 Mai au 10 mai 2026

LUNDI 04

Déjeuner

Velouté crécy
Émincés d'artichauts à la vinaigrette
Escalope de volaille à la crème 🇫🇷
Frites 🍏
Saint-Nectaire 🍷
Raisins 🍇

Dîner

Potage aux vermicelles
Œufs pochés à la vigneronne 🍏
Galette de légumes
Brie
Liégeois aux pommes et aux abricots

MARDI 05

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 verte 🍏
Camembert
Fraises 🍏

MERCREDI 06

Déjeuner

Velouté « printanière de légumes »
Concombres à la crème 🍏
Pommes de terre farcies 🇫🇷
Carottes braisées 🍏
Brie
Salade de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de bœuf, Haricots verts 🇫🇷 🍏
Comté 🍷
Coupe framboisine avec gâteaux secs

JEUDI 07

Déjeuner

Velouté de Légumes
Betteraves rouges
Foie de veau persillé 🇫🇷
Purée 🍏
Saint-Nectaire 🍷
Orange en segments 🍏

Dîner

Velouté de crème de volaille
Échine de porc aux fines herbes, Céleri rave 🇫🇷
Samos
Gâteaux Basque

VENDREDI 08



Déjeuner

Malibu ananas, Pain Nordique avec guacamole et crevettes
Salade de chèvre chaud
Filet de limande meunière 🇫🇷
Gratin de choux-fleurs au parmesan 🍏
Comté
Crème glacée au nougat avec coulis de fruits rouges

Dîner

Velouté de cresson
Gratin de pâtes au dès de jambon 🇫🇷
Brie
Œufs au lait 🍏

SAMEDI 09

Déjeuner

Velouté Saint-Germain 🍏
Pomelos 🍏
Sauté de canard aux olives 🇫🇷
Pommes dauphines
Saint-Nectaire 🍷
Dès de pêches et de poires au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Poisson à la Flamande 🇫🇷 🍏
Carré frais 🍏
Semoule à la vanille de la ferme du paupiquet 🍏

DIMANCHE 10

Déjeuner

Velouté Dubarry
Mousse de canard
Paleron de veau braisé à la sauce d'estragon 🇫🇷
Endives braisées 🍏
Chaumes
Tiramisu 🍏

Dîner

Velouté d'asperges
Pommes de terre forestières, Salade verte 🍏
Bûchette mi-chèvre
Raisins