

Menus du 11 Mai au 17 mai 2026

LUNDI 11

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade de mimolette

Araignée de porc au cidre 

Poêlée de fèves 

Saint-Paulin

Mangues

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Cake à la volaille et aux olives  

Salade verte

Camembert

Crème dessert au caramel 

MARDI 12

Déjeuner

Velouté de tomates
Terrine de légumes et coulis de basilic

Sauté d'agneau au curry 

Légumes de couscous

Semoule

Fourme d'Ambert 

Banane 

Dîner

Velouté "Printanière de légumes"

Tagliatelles océane  

Gruyère

Mosaïque de fruits exotiques

MERCREDI 13

Déjeuner

Velouté de champignons

Macédoine mayonnaise

Paupiettes de veau à la sauce Porto 

Haricots plats aux tomates confites 

Saint-Nectaire 

Cerise au sirop 

Dîner

Potage aux vermicelles

Flan de légumes  

Vache qui rit

Crème Singapour

JEUDI 14



Déjeuner

Salade du Périgord

Filet de poulet champêtre 

Pommes au thym 

Gruyère

Grillé aux pommes et boule de glace à la vanille

Dîner

Velouté de crème de volaille

Tarte savoyarde 

Saint-Paulin

Pêches au sirop

VENDREDI 15

Déjeuner

Velouté Crécy

Choux-fleurs à la vinaigrette 

Filet de poisson à l'Armoricaine 

Riz Basmati

Fourme d'Ambert 

Yaourt aux fruits 

Dîner

Potage aux vermicelles

Endives au jambon 

Chanteneige

Baba à la chantilly

SAMEDI 16

Déjeuner

Velouté de cresson

Salade Piémontaise

Estouffade provençale 

Carottes persillées 

Gruyère

Fraises 

Dîner

Velouté d'asperges

Lasagnes à la ricotta

Épinards 

Bûchette mi-chèvre

Compote 

DIMANCHE 17

Déjeuner

Velouté Dubarry

Saumon fumé

Confit de canard 

Poêlée Sarladaise

Tomme blanche

Pêche Melba 

Dîner

Potage aux vermicelles

Rôti de porc et haricots beurre

Raclette 

Banane  