

VENDREDI 05

Menus du 01 au 07 Juin 2026

LUNDI 01

Déjeuner

Velouté de crécy
Cœurs de palmiers
Saucisses, Merguez 🇫🇷
Flageolets verts 🍷
Chistera 🍷
Nectarines 🍷

Dîner

Potage aux vermicelles
Poêlée de légumes 🍷
Emincés de poulets 🍷
Kiri 🍷
Pain perdu

MARDI 02

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pommes de terre aux harengs 🍷
Sauté d'agneau au curry 🍷
Céréales à la basquaise 🍷
Gouda
Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Tarte au thon, Salade verte 🇫🇷
Brie
Banane 🍷

MERCREDI 03

Déjeuner

Velouté Dubarry
Concombres à la crème 🍷
Poulet rôti avec son pain aillé 🍷
Frites
Saint-Albray
Salade de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles
Omelette à la piperade, Salade 🍷
Tomme d'Auvergne
Semoule aux raisins 🇫🇷

JEUDI 04

Déjeuner

Velouté de légumes
Brocolis à la sauce blanche 🍷
Langue de bœuf à la sauce ravigote 🍷
Macaronis 🇫🇷
Brie
Cerises au sirop 🍷

Dîner

Potage aux vermicelles
Purée crécy, Rôti de porc 🍷
Chanteneige
Crème dessert au chocolat 🇫🇷

VENDREDI 05

Déjeuner

Velouté de crème de volaille
Galantine 🍷
Fish and chip 🍷
Epinards à la crème 🍷
Chistera 🍷
Tarte Normande

Dîner

Velouté « printanière de légumes »
Croque-Monsieur, Salade 🇫🇷
Camembert 🍷
Fraises 🍷

SAMEDI 06

Déjeuner

Velouté crécy
Sardines au citron
Paleron de bœuf à la sauce tomate 🍷
Pommes de terre rissolées 🍷
Brie
Compote

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Soufflé aux petits légumes 🍷
Haricots rouges à la crème de ciboulette 🍷
Rondelé nature
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 07

Déjeuner

Velouté Crécy
Tomates à la mozzarella 🍷
Cuisse de canette à l'orange 🍷
Choux verts braisés 🍷
Saint-Albray
Tarte aux fraises feuilletée

Dîner

Velouté de champignons
Hachis parmentier, Salade 🍷
Bûchette mi-chèvre
Pêches plates 🍷