

# Menus du 15 au 21 Juin 2026

## LUNDI 15

### Déjeuner

Velouté de potiron  
Terrine de poisson à la sauce cocktail  
Tripes à la mode de Caen  
Pommes à la vapeur  
Camembert  
Abricots

### Dîner

Velouté d'asperges  
Œufs au plat à la sauce tomate  
Salade  
Vache qui rit  
Beignets aux framboises

## MARDI 16

### Déjeuner

Potage aux vermicelles  
Carottes râpées  
Cuisse de pintade  
Haricots beurre au jus  
Fourme d'Ambert  
Pot de crème au citron et gâteaux secs

### Dîner

Velouté de cresson  
Riz à l'espagnole avec chorizo et saucisses  
Chistera  
Pomme cuite

## MERCREDI 17

### Déjeuner

Potage aux vermicelles  
Œufs durs à la vinaigrette  
Sauté de veau marengo  
Salsifis  
Cantal  
Yaourt aux fruits de la ferme du Paupiquet  
gâteaux secs

### Dîner

Velouté à la crème de volaille  
Saucisson brioché à la sauce Porto  
Tomme blanche  
Nectarine

## JEUDI 18

### Déjeuner

Velouté de légumes  
Melon  
Jambon braisé et duxelles de champignons  
Lentilles  
Chistera  
Pêches au sirop

### Dîner

Velouté d'asperges  
Blettes à la bolognaise  
Fourme d'Ambert  
Paris-Brest

## VENDREDI 19

### Déjeuner

Velouté de champignons  
Poireaux à la vinaigrette  
Moules marinières  
Frites  
Bûchette mi-chèvre  
Fraises

### Dîner

Potage aux vermicelles  
Duo de carottes avec jambonneau  
Tartare  
Riz au lait de la ferme du Paupiquet

## SAMEDI 20

### Déjeuner

Velouté Dubarry  
Salade de pâtes  
Sauté de volaille à l'oseille  
Jardinière de légumes  
Brie  
Banane

### Dîner

Potage saisonnier  
Coquille de poissons à la parisienne  
Chistera  
Cocktail de fruits au sirop

## DIMANCHE 21

### Déjeuner

Terrine de volaille aux petits légumes avec coulis de basilic  
Fournedos au poivre vert  
Pommes de terre rôties  
Chistera  
Fraise melba

### Dîner

Velouté de champignons  
Crêpes aux champignons, Salade  
Camembert  
Pastèque