

Menus du 03 août au 09 août 2026

LUNDI 03

Déjeuner

Velouté de légumes
Emincé d'artichauts à la vinaigrette
Escalope à la crème 🍴
Riz pilaf 🍴
Tomme d'Auvergne 🍴
Nectarine 🍴

Dîner

Potage aux vermicelles
Œufs pochés cocotte 🍴
Galette de légumes
Brie
Liégeois au coulis de framboise

MARDI 04

Déjeuner

Potage Conti 🍴
Terrine de Saint jacques
Rôti de porc au jus 🍴
Petits pois et carottes 🍴
Chaumes
Compotes 🍴

Dîner

Velouté aux poireaux et aux pommes de terre
Fresse de volaille
Salade
Camembert
Abricots 🍴

MERCREDI 05

Déjeuner

Velouté Crécy
Melon 🍴
Pâté de pommes de terre 🍴
Salade verte 🍴
Brie
Coupe Framboise 🍴

Dîner

Potage aux vermicelles
Haricots verts, Rôti de bœuf 🍴
Comté 🍴
Prunes 🍴

JEUDI 06

Déjeuner

Velouté de légumes
Betteraves rouges 🍴
Foies et gésiers persillés 🍴
Purée 🍴
Saint-Albray
Pastèque 🍴

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Cèleris persillés
Emincé de porc aux fines herbes 🍴
Samos
Gâteau Basque

VENDREDI 07

Déjeuner

Velouté Dubarry
Taboulé oriental
Filet de merlu frit 🍴
Choux fleur persillés
Tomme d'Auvergne 🍴
Banane

Dîner

Velouté de cresson 🍴
Gratin de pâtes, jambon blanc 🍴
Brie
Œuf au lait 🍴

SAMEDI 08

Déjeuner

Velouté de potiron
Carottes râpées 🍴
Sauté de canard 🍴
Pommes dauphines
Saint-Nectaire 🍴
Dés de fruits au sirop

Dîner

Velouté Saint-Germain 🍴
Poireaux et œufs durs à la vinaigrette 🍴
Carré frais 🍴
Semoule au lait 🍴

DIMANCHE 09

Déjeuner

Velouté de champignons
Pâté richelieu
Paleron de veau à la moutarde violette 🍴
Endives braisées
Saint-Albray
Coupe glacée à la pistache et au café

Dîner

Velouté d'asperges
Salade bouchère 🍴
Bûchette mi-chèvre
Pêches plates 🍴