

Menus du 10 août au 16 août 2026

LUNDI 10

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade mélangée à la feta et au bleu
Araignée de porc persillée 
Poêlée de fèves 
Saint-paulin
Nectarine 

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Tourte feuilletée au jambon et au comté 
Camembert
Crème dessert au praliné

MARDI 11

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Terrine de légumes avec coulis de basilic
Couscous avec merguez et agneau 
Couscous de légumes
Fourme d'Ambert 
Banane 

Dîner

Velouté de printanière de légumes
Salade Marco-Polo 
Gruyère 
Mosaïque de fruits exotiques

MERCREDI 12

Déjeuner

Velouté de champignons
Macédoine à la mayonnaise 
Filet de poulet mariné au curry 
Pommes de terre au thym 
Saint-Nectaire 
Abricots 

Dîner

Potage aux vermicelles
Flan de légumes 
Vache qui rit
Crème Singapour

JEUDI 13

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Salade coleslaw
Paupiettes de veau au porto 
Haricots plats aux tomates confites 
Gruyère 
Grillé aux pommes

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Roulé fermière 
Salade verte
Saint-Paulin
Pêches au sirop

VENDREDI 14

Déjeuner

Velouté
Salade piémontaise
Filet de limande meunière 
Julienne de légumes 
Fourme d'Ambert 
Prunes 

Dîner

Potage aux vermicelles
Gratin d'endives avec jambon blanc 
Chanteneige
Pain perdu

SAMEDI 15

Déjeuner

Melon au pineau
Paleron de bœuf à la sauce aux cèpes 
Flan de carottes au parmesan
Gruyère 
Vacherin à la vanille et à la framboise

Dîner

Velouté d'asperge
Lasagnes à la ricotta et aux épinards et au chèvre 
Bûchette mi-chèvre
Compote 

DIMANCHE 16

Déjeuner

Velouté Dubarry
Saumon fumé
Confit de canard 
Poêlée sarladaise
Tomme blanche
Coupe de poires belle-Hélène

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de porc 
Haricots beurre
Raclette
Banane  