

Menus du 07 au 13 septembre 2026

LUNDI 07

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Haricots verts à la vinaigrette 
Fondant de porc aux olives 
Petits pois à la française 
Chistera 
Ananas au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Feuilleté aux 2 saumons
Salade
Bûchette mi-chèvre
Nectarine 

MARDI 08

Déjeuner

Velouté au cresson
Champignons à la Grecque 
Boudins aux oignons 
Purée 
Tomme blanche
Prunes  

Dîner

Potage aux vermicelles
Salade niçoise 
Samos
Île flottante

MERCREDI 09

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de lentilles
Sauté de lapin (viande de volaille d'origine française) 
Carottes braisées 
Saint-Albray
Tarte trapézienne 

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Lasagne à la bolognaise 
Camembert
Pomme golden  

JEUDI 10

Déjeuner

Velouté de légumes
Choux romanesco 
Omelette aux pommes de terre et aux lardons
Salade verte 
Chisteras 
Pêche 

Dîner

Velouté d'asperge
Quiche à la provençale
Salade verte 
Chèvre mélange
Entremet au chocolat

VENDREDI 11

Déjeuner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Museau à la Lyonnaise 
Filet de hoki à la dieppoise 
Riz créole 
Tomme blanche
Pastèque 

Dîner

Potage aux vermicelles
Endives au jambon 
Tartare
Flan pâtissier

SAMEDI 12

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Salade de perle marine
Araignée de porc 
Haricots plats à la tomate 
Cantal 
Raisins  

Dîner

Velouté de champignons
Filet de dinde au jus 
Pommes de terre rissolées  
Tomme blanche
Cocktail de fruits

DIMANCHE 13

Déjeuner

Velouté Crécy
Asperges à la sauce verte
Épaule d'agneau confite 
Mogettes  
Chistera 
Religieuse

Dîner

Velouté "printanière de légumes"
Boules de bœuf 
Pôlée campagnarde
Gruyère
Banane  