

Menus du 14 au 20 septembre 2026

LUNDI 14

Déjeuner

Velouté de potiron
Terrine de poissons à la sauce cocktail
Tripes à la mode de Caen 
Pommes de terre à la vapeur 
Cantal 
Nectarine 

Dîner

Velouté "printanière de légumes"
Œufs au plat tomates
Salade 
Samos
Beignets aux framboises

MARDI 15

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Melon 
Cuisse de pintade 
Haricots beurre au jus
Chistera 
Pot de crème au citron et gâteaux secs 

Dîner

Velouté de cresson
Chorizo, Saucisses
Riz à l'Espagnole
Gruyère
Pomme cuite 

MERCREDI 16

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Œufs durs à la vinaigrette
Sauté de veau grand-mère 
Salsifis
Bûchette mi-chèvre
Yaourt aux fruits de la ferme du
Paupiquet et gâteaux secs 

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Saucisson brioché à la sauce au Porto  
Cantal 
Poires des vergers de Megeas 

JEUDI 17

Déjeuner

Velouté de légumes
Tomates au basilic
Jambon braisé, Duxelles de champignons 
Lentilles  
Tomme blanche
Pêches au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Blettes à la bolognaise 
Chistera 
Paris-Brest

VENDREDI 18

Déjeuner

Velouté Crécy
Choux-fleurs à la vinaigrette 
Moules marinière 
Frites 
Cantal 
Nectarine 

Dîner

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

SAMEDI 19

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de pâtes 
Pilons de poulet basquaise 
Jardinière de légumes 
Camembert
Banane  

Dîner

Potage soissonnais 
Coquille de poissons à la parisienne  
Gruyère
Compote de pommes et pruneaux

DIMANCHE 20

Déjeuner

Velouté d'asperges
Pâté landais 
Fournedos au poivre vert 
Pommes de terre rôties 
Chaumes
Tarte au chocolat

Dîner

Velouté de champignons
Crêpes aux champignons et fromage
Salade verte 
Chistera 
Pêche plate