

Menus du 21 au 27 septembre 2026

LUNDI 21

Déjeuner

Velouté Crécy
Émincé d'artichaud à la vinaigrette
Escalope à la crème 
Riz pilaf 
Raclette 
Poire  

Dîner

Potage aux vermicelles
Œufs pochés à la vigneronne

Galettes de légumes 
Chanteneige
Liégeois pomme fraise au coulis de cassis

MARDI 22

Déjeuner

Apéritif : Vin bourru avec toasts
Rillettes de canard
Terrine de Saint-Jacques à la sauce cocktail
Roti de porc 
Petits pois et carottes 
Pyrénées croûte noire
Compote 

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Fresse de volaille
Salade
Gruyère
Prunes  

MERCREDI 23

Déjeuner

Velouté "printanière de légumes"
Melon 

Pommes de terre farcies  
Salade 
Chaumes
Salade de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles

Haricots verts à la vinaigrette, Œufs durs  
Tomme d'Auvergne 
Coupe framboisine avec gâteaux secs

JEUDI 24

Déjeuner

Velouté de légumes
Betteraves rouges 
Foies et gésiers persillés 

Purée 
Camembert
Pommes crues 

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Émincé de céleris
Porc aux fines herbes 
Pyrénées croûte noire
Gâteaux Basque

VENDREDI 25



Menu Hawaïen

Apéritif : Cocktail blue hawaïen et beignets de crevettes

Entrée : Salade Lomi Lomi

(Salade composée de saumon façon gravelax, dés de tomates, d'oignons et de piment doux)

Plat : Pilon de poulet Huli Huli (Pilon de poulet accompagné d'une sauce sucrée salée à l'ananas et au citron vert) et écrasée de patate douce

Dessert : Mûse Kokoleka Kaniu

(Mousse au chocolat blanc et noix de coco)

Dîner

Velouté de cresson
Gratin de pâtes avec dès de jambon 
Six de Savoie
Œufs au lait

SAMEDI 26

Déjeuner

Velouté Saint-Germain 
Carottes râpées 
Sauté de canard 
Pommes dauphines
Pyrénées croûte noire
Mirabelle au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles

Poisson à la flamande  
Bûchette mi-chèvre
Semoule au lait 

DIMANCHE 27

Déjeuner

Velouté de champignons
Duo de rillettes 
Paleron de veau braisé 
Endives braisées
Tomme d'Auvergne
Mille-feuille

Dîner

Velouté d'asperges
Salade bouchère 
Gruyère
Raisins 