

Menus du 28 au 04 Octobre 2026

LUNDI 28

Déjeuner

Velouté de légumes
Taboulé
Cuisse de poulet aux herbes 
Ratatouille niçoise
Camembert
Banane  

Dîner

Potage aux vermicelles
Beignets de calamars à la sauce tartare 
Salade
Gruyère
Flan au chocolat ou à la vanille caramel

MARDI 29

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade d'endives au gruyère
Andouillettes aux oignons 
Frites
Pyrénées croûte noire
Abricots au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles
Courgettes sautées 
Sot l'y laisse de dinde 
Brie
Riz au lait de la ferme du Paupiquet 

MERCREDI 30

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pommes de terre Strasbourgeoise
Steacks hachés marchand de vin 
Haricots verts au jus  
Tomme blanche
Faisselle aux fruits rouges

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Tortellinis aux 4 fromages 
Conté 
Ananas frais

JEUDI 01

Déjeuner

Velouté de légumes
Surimi à la mayonnaise
Rognons à la Dijonnaise 
Purée Saint-Germain  
Brie
Orange en segments 

Dîner

Potage aux vermicelles
Œufs cocottes aux petits légumes  
Vache qui rit
Clafoutis 

VENDREDI 02

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pâté de campagne 
Filet d'esturgeon frais rôti au beurre blanc 
Carottes jeunes persillés
Pyrénées croûte noire
Crème au café, Gâteaux secs 

Dîner

Velouté Conti 
Quiche Lorraine, Salade  
Tomme blanche
Pomme crue des vergers de Megeas  

SAMEDI 03

Déjeuner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Champignons frais à la vinaigrette 
Sauté d'agneau au curry 
Semoule couscous 
Conté 
Poires au sirop

Dîner

Velouté crécy
Gratin de choux-fleurs au jambon
Six de Savoie
Crème diplomate

DIMANCHE 04

Déjeuner

Velouté de potiron
Crevettes à la sauce cocktail
Lapin aux pruneaux 
Tagliatelles 
Pyrénées croûte noire
Tarte briochée aux pêches 

Dîner

Potage aux vermicelles
Filet de dinde au jus 
Haricots beurre persillés
Brie
Litchis 