

Menus du 31 août au 06 septembre 2026

LUNDI 31

Déjeuner

Velouté de potiron
Cœurs de palmiers
Saucisses, merguez
Flageolets verts
Camembert
Nectarine

Dîner

Potage aux vermicelles
Émincés de dinde
Poêlée de légumes
Kiri
Pudding de pain perdu

MARDI 01

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pommes de terre aux harengs
Épaule d'agneau confite
Légumes de couscous
Tomme blanche
Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Quiche au saumon
Brocolis
Brie
Banane

MERCREDI 02

Déjeuner

Velouté Dubarry
Concombre à la crème
Poulet rôti et son pain aillé
Frites
Saint-Albray
Salade de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles
Omelette au fromage
Salade Verte
Tomme d'Auvergne
Semoule aux raisins

JEUDI 03

Déjeuner

Velouté de légumes
Brocolis à la vinaigrette
Langue de bœuf à la sauce piquante
Macaronis
Brie
Pastèque

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de porc froid
Purée crécy
Saint-Môret
Crème dessert au café
(ferme du Paupiquet)

VENDREDI 04

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille
Galantine
Fish and chips
Épinards à la crème
Chistera
Tarte aux pommes et à la rhubarbe

Dîner

Velouté "printanière de légumes"
Croque-monsieur
Salade
Camembert
Prunes

SAMEDI 05

Déjeuner

Velouté Crécy
Sardines au citron
Paleron de bœuf à la sauce tomate
Pommes de terre rissolées
Tomme d'Auvergne
Abricots

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Soufflé de petits légumes
Haricots rouges à la crème de ciboulette
Rondelé nature
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 06

Déjeuner

Velouté d'asperge
Tomates à la mozzarella
Cuisse de canard aux olives
Choux-verts braisés
Saint-Albray
Café gourmand

Dîner

Velouté de cresson
Hachis parmentier
Salade verte
Brie
Pêche plate