

Menus du 05 au 11 octobre 2026

LUNDI 05

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Céréales gourmandes 

Rôti de porc charcutière 
Choux de Bruxelles
Comté 
Liégeois à la vanille

Dîner

Velouté « printanière de légumes »
Tomates farcies, Riz
Tomme blanche
Raisins 

MARDI 06

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille
Celeris rémoulade 
Bœuf bourguignon 
Farfalles 
Fourme d'Ambert 
Paires 

Dîner

Potage aux vermicelles
Filet de poissons citronné 
Purée de courgettes
Camembert
Mousse au chocolat

MERCREDI 07

Déjeuner

Velouté d'asperges
Pomelos 

Pommes de terre et de viandes 
Mescun 
Cantal 
Compote 

Dîner

Potage aux vermicelles
Gratin d'aubergines au bœuf 
Carré frais 
Flognarde aux abricots 

JEUDI 08

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade de lentilles 

Escalope panée à la sauce tartare 
Blettes persillées
Brie
Banane 


Dîner

Potage aux vermicelles
Flan de pommes de terre persillées 
Salade
Comté 
Pommes cuites 

VENDREDI 09

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Betteraves rouges
Filet de merlu 
Légumes à la Grecque
Fourme d'Ambert 
Riz au lait au caramel beurre salé 

Dîner

Velouté de cresson
Croissant au jambon 
Salade
Cantal 
Salade de fruits fraîches

SAMEDI 10

Déjeuner

Velouté de champignons
Tomates au basilic 
Fête de veau à la sauce tortue 
Pommes de terre à la vapeur
Comté 
Œufs au lait

Dîner

Potage aux vermicelles
Cornet de jambon 
Macédoine de légumes et lentilles 
Tartare
Pêches au sirop

DIMANCHE 11

Déjeuner

Velouté Crécy
Assiette de cochonaille 
Rôti de ceau à la sauce d'estragon 
Haricots verts persillés 
Fourme d'Ambert 
Éclair à la chantilly 

Dîner

Velouté de potiron
Parmentier de canard 
Salade verte
Camembert
Mangues