

Menus du 12 au 18 octobre 2026

LUNDI 12

Déjeuner

Velouté de crécy
Cœurs de palmiers
Cassoulet Toulousain garni 🇫🇷 🇪🇺 🇵🇷
Carré de l'est
Poires 🍏 🗣️

Dîner

Potage aux vermicelles
Emincés de volaille 🇫🇷
Poêlée de légumes
Raclette
Pudding de pain perdu

MARDI 13

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Pommes de terre aux harengs 🇪🇺
Epaule d'agneau rôtie 🇫🇷
Celeri rave au jus
Cantal 🧀
Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre

Tarte au thon, Salade 🍽️
Tomme d'Aquitaine
Crème brûlée

MERCREDI 14

Déjeuner

Velouté Dubarry
Concombres à la crème 🍏
Poulet rôti avec pain aillé
Frites
Tomme blanche
Brunoise de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles
Omelette à la piperade, Salade
Samos

Semoule aux raisins 🍽️

JEUDI 15

Déjeuner

Velouté de légumes
Choux-fleurs à la vinaigrette 🇪🇺
Rognons au madère 🇫🇷
Coquillettes 🇪🇺
Chistera 🇵🇷
Coupe liégeoise glacée au café ou au chocolat

Dîner

Velouté soissonnais 🍏
Purée crécy, Rôti de porc au jus 🇫🇷
Camembert
Ananas frais 🍏

VENDREDI 16

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille
Duo de saucissons 🇫🇷
Fish and chips 🇬🇧
Epinards à la crème 🇵🇷
Cantal 🧀
Tarte à la rhubarbe

Dîner

Velouté « printanière de légumes »
Croque-Monsieur 🇪🇺
Salade
Tomme d'Aquitaine
Oranges en segments 🍏

SAMEDI 17

Déjeuner

Velouté de cresson
Maquereaux à la moutarde
Pot-au-feu 🇫🇷
Potée de légumes
Chistera 🇵🇷
Pruneaux au sirop

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Soufflé aux petits légumes, Crème de ciboulette 🍽️
Tartare
Raisins

DIMANCHE 18

Déjeuner

Velouté d'asperges
Avocat à la sauce cocktail
Cuisse de canette au jus 🇫🇷
Choux verts braisés 🍏
Tomme blanche

Poirier 🍽️

Dîner

Velouté de champignons
Hachis parmentier 🇫🇷
Salade
Cantal 🧀
Kiwis 🍏