

Menus du 19 au 25 Octobre 2026

LUNDI 19

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Haricots verts à la vinaigrette  
Fondant de porc aux olives 
Petits pois à la française 
Chistera 
Ananas au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Feuilleté au saumon fumé
Salade
Brie
Mangues 

MARDI 20

Déjeuner

Velouté de cresson
Champignons à la grecque
Boudin noir aux pommes 

Purée 
Saint-Nectaire 
Poire (Vergers de Mégéas)  

Dîner

Potage aux vermicelles

Quenelles aux petits légumes 
Saint-Môret
Île flottante

MERCREDI 21

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de lentilles 
Fricassée de lapin 
Émincé de céleris persillés
Chistera 
Tarte tropézienne

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Spaghettis à la bolognaise 
Brie 
Pomme crue (Vergers de Mégéas)  

JEUDI 22

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade Marco-Polo

Choux farcis  
Carottes braisées 
Bûchette mi-chèvre
Raisins 

Dîner

Velouté d'asperges

Quiche à la provençale et salade verte 

Kiri

Crème au chocolat 

VENDREDI 23

Déjeuner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Mortadelle 
Filet d'aile de raie aux câpres 
Riz créole 
Chistera 
Kiwis 

Dîner

Potage aux vermicelles
Poêlée campagnarde aux boules de bœuf 
Carré de l'Est

Flan pâtissier 

SAMEDI 24

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Brocolis à la vinaigrette 
Omelette de pommes de terre et lardons 
Salade verte 
Saint-Nectaire 
Cocktail de fruits

Dîner

Velouté de champignons
Filets de dinde au jus 
Pommes boulangère
Rondelé nature
Litchis

DIMANCHE 25

Déjeuner

Velouté Crécy
Carpaccio de betteraves au curry
Poitrine de veau farcie  
Mogettes  
Brie
Tiramisu

Dîner

Velouté "printanière de légumes"
Endives au jambon  
Chistera 
Banane  