Menus du 02 au 08 novembre 2026

LUNDI 02

Déjeuner

Velouté crécy
Emincés d'artichauts à la vinaigrette
Escalope à la crème
Riz pilaf
Chistera
Raisins

Dîner

Potage aux vermicelles

Oeufs pochés à la vigneronne
Galettes de légumes
Brie
Liégeois aux pommes et aux châtaignes

MARDI 03

Déjeuner

Potage Conti
Terrine de Saint-Jacques
Rôti de porc
Petits pois et carottes
Chaume
Compote

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Tresse de volaille, Salade
Camembert
Pommes crues

MERCREDI 04

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Carottes râpées
Choucroute Alsacienne garnie
Saint-Paulin
Poires

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de bœuf, Haricots verts
Comté
Coupe framboisine, Gâteaux secs

JEUDI 05

Déjeuner

Velouté de légumes
Betteraves rouges
Foies et gésiers persillés

Purée
Chaumes
Salade de fruits frais

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Emincés de porc aux fines herbes
Céleris persillés
Samos
Gâteau Basque

VENDREDI 06

Déjeuner

Velouté Dubarry
Taboulé oriental

Filet de merlu frit
Choux-fleurs persillés
Comté
Bananes

Dîner

Velouté de cresson
Gratin de pâtes avec jambon blanc
Carré de l'est

Oeufs au lait

SAMEDI 07

Déjeuner

Velouté de potiron
Pomelos
Sauté de canard
Pommes dauphines
Saint-Paulin
Dès de pêches et de poires au sirop

Dîner

Velouté Saint-Germain
Colin à la Flamande
Carré frais
Semoule au lait

DIMANCHE 08

Déjeuner

Velouté de champignons
Pâté Richelieu
Paleron de veau à la moutarde violette
Endives braisées
Chaumes
Tarte au citron meringuée

Dîner

Velouté d'asperges
Aiguillettesde poulet
Gratin dauphinois
Bûchette mi-chèvre
Litchis