Menus du 09 au 15 novembre 2026

LUNDI 09

Déjeuner

Velouté de légumes
Salade mélangée à la feta et au bleu
Araignée de porc au cidre
Poêlée de fèves
Comté
Mangues

Dîner

Velouté de poireaux et de pommes de terre
Cake au jambon

Salade verte
Camembert
Crème dessert au chocolat de la ferme du Paupiquet

MARDI 10

Déjeuner

Velouté Crécy
Terrine de légumes et coulis de basilic
Épaule d'agneau rôtie
Légumes de couscous et semoule
Saint-Paulin
Banane

Dîner

Velouté "printanière de légumes"
Tagliatelles océanes
Chaumes
Mosaïque de fruits exotiques

MERCREDI 11

Déjeuner

Apéritif : Muscat, Minis quiches lorraine
Salade Limousine
Suprême de pintade aux cèpes
Pommes de terre aux thym
Comté
Omelette Norvégienne

Dîner

Potage aux vermicelles

Flan de légumes
Vache qui rit
Crème Singapour

JEUDI 12

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Salade Coleslaw
Paupiettes de veau au porto
Haricots plats aux tomates confites
Gruyère
Grillé aux pommes

Dîner

Velouté à la crème de volaille
Roulé fermière
Salade verte
Bûchette mi-chèvre
Pêches au sirop

VENDREDI 13

Déjeuner

Potage soissonnais
Concombre à la vinaigrette
Filet de colin meunière
Riz Basmati
Fourme d'Ambert
Yaourts aux fruits de la ferme du Paupiquet

Dîner

Potage aux vermicelles
Endives au jambon
Saint-Môret
Baba à la chantilly

SAMEDI 14

Déjeuner

Velouté de cresson
Salade piémontaise
Paleron de bœuf à la sauce tomate
Carottes persillées
Gruyère
Compote

Dîner

Velouté d'asperges
Lasagne à la ricotta, épinards et chèvre
Camembert
Raisins

DIMANCHE 15

Déjeuner

Velouté Dubarry
Saumon fumé
Confit de canard
Poêlée Sarladaise
Tomme blanche
Parfait glacé au café

Dîner

Potage aux vermicelles
Rôti de porc
Haricots beurre
Raclette
Banane