

Menus du 15 juillet au 21 juillet 2024

LUNDI 15

Déjeuner

- Velouté Crécy
- Cœurs de palmiers
- Saucisses, merguez 
- Flageolets 
- Bûchette mi-chèvre 
- Abricot 

Dîner

- Potage aux vermicelles
- Poêlée de légumes
- Émincé de volaille 
- Camembert
- Pain perdu

MARDI 16

Déjeuner

- Potage aux vermicelles
- Salade de pommes de terre et harengs 
- Epaule d'agneau 
- Légumes de couscous
- Tôme d'auvergne 
- Crème brûlée

Dîner

- Velouté de poireaux et pommes de terre
- Tarte au thon
- Salade
- Saint-Nectaire 
- Banane 

MERCREDI 17

Déjeuner

- Velouté Dubarry
- Melon 
- Poulet rôti et son pain aillé 
- Frites
- Brie
- Brunoise de fruits frais 

Dîner

- Potage aux vermicelles
- Omelette à la piperade, Salade 
- Saint- Môret
- Semoule aux raisins

JEUDI 18

Déjeuner

- Velouté de légumes
- Chou-fleur en vinaigrette
- Langue de bœuf sauce piquante 
- Coquillettes 
- Chistera 
- Pastèque 

Dîner

- Potage aux vermicelles
- Gratin de purée Crécy
- Rôti de porc 
- Camembert
- Crème dessert au chocolat 

VENDREDI 19

Déjeuner

- Velouté à la crème de volaille
- Duo de saucissons 
- Fish and chips 
- Épinards à la crème 
- Samos
- Tarte Normande

Dîner

- Velouté printanière de légumes
- Croque-monsieur 
- Salade
- Tôme d'auvergne 
- Nectarines 

SAMEDI 20

Déjeuner

- Velouté Cresson
- Salade de perles marine
- Paleron de bœuf sauce tomate 
- Pommes de terre rôties
- Fourme d'Ambert 
- Prunes 

Dîner

- Velouté de poireaux et pommes de terre
- Soufflé aux petits légumes et haricots rouges crème de ciboulette
- Chanteneige
- Pruneaux au sirop

DIMANCHE 21

Déjeuner

- Velouté d'asperges
- Avocats cocktail 
- Cuisse de canette au jus 
- Choux verts braisés 
- Brie
- Pêches melba 

Dîner

- Velouté de champignons
- Hachis Parmentier 
- Salade verte
- Chistera 
- Pêches plates 