

Menus du 22 au 28 Juillet 2024

LUNDI 22

Déjeuner

Potage aux Vermicelles
Haricots verts à la vinaigrette 
Fondant de porc aux olives 
Petits pois à la Française 
Saint Nectaire 
Ananas au sirop

Dîner

Velouté de potiron
Feuilleté de saumon fumé
Brie
Mangue 

MARDI 23

Déjeuner



Velouté de cresson
Champignon à la Grecque
Boudin noir aux oignons 
Purée 
Chistera 
Abricot

Dîner

Potage aux vermicelles
Salade Niçaise 
Tartare
Ile flottante



MERCREDI 24

Déjeuner

Velouté Dubarry
Salade de lentilles 
Fricassée de lapin 
Emincé de céleri persillé

Tarte Tropézienne

Dîner

Velouté de crème à la volaille
Spaghetti à la bolognaise 
Saint Nectaire
Nectarine 

JEUDI 25

Déjeuner

Velouté de légumes
Romanesco à la vinaigrette
Choux farcis 
Carottes braisées 
Pastèque 

Dîner

Velouté d'asperges
Quiche provençale
Salade verte 
Kiri
Crème Chocolat 

VENDREDI 26

Déjeuner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Mortadelle 
Filet d'aile de raie aux câpres 
Riz Créole 

Prunes

Dîner

Potage aux Vermicelles
Poêlée campagnarde aux boules de bœufs 

Flan Pâtissier

SAMEDI 27

Déjeuner

Potage aux vermicelles
Sardines à la tomate
Omelette de pommes de terre et lardons 
Salade verte 

Abricots

Dîner

Velouté de champignons
Salade de pommes de terre aux dés de dinde 

Rondelé nature
Cocktail de fruits



DIMANCHE 28

Déjeuner

Velouté Crécy
Carpaccio de betteraves au curry
Gigot d'agneau 
Mogettes 

Tiramisu

Dîner

Velouté printanière de légumes
Endives au jambon gratinées 


Banane 
