


Menus du 02 au 08 Septembre 2024


LUNDI 02

Déjeuner

Velouté de potiron

Cœurs de palmiers

Saucisse merguez 

Flageolets verts 

Ossau Iraty 

Nectarine

Dîner

Potage aux vermicelles

Poêlée de légumes

Émincé de poulet 


Chanteneige

Pain perdu

MARDI 03

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Pommes de terre aux harengs 

Epaule d'agneau 


Légumes de couscous

Comté 

Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre

Tarte au thon 


Saint-Nectaire 


Banane 

MERCREDI 04

Déjeuner

Velouté Dubarry

Concombre à la crème 

Poulet rôti et son pain aillé 

Frites 

Tomme blanche

Salade de fruits frais 


Dîner

Potage aux vermicelles

Omelette aux fromages

Salade 


Ossau Iraty 


Semoule aux raisins 

JEUDI 05

Déjeuner

Velouté de légumes

Brocolis à la vinaigrette 

Langue de bœuf à la sauce piquante 

Macaroni 


Saint-Paulin

Pastèque 


Dîner

Potage aux vermicelles

Rôti de porc froid 

Purée de crécy 

Camembert 

Crème dessert au chocolat 


VENDREDI 06

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Galantine 

Fish and chips 

Épinards à la crème 

Ossau-Iraty 

Tarte Pomme Rhubarbe

Dîner

Velouté printanière de légumes

Croque-monsieur 

Salade verte

Saint-Nectaire 


Prunes 

SAMEDI 07


Déjeuner

Velouté Crécy

Salade au citron

Joue de bœuf provençal 

Pommes de terre rissolées

Fourmes d'Ambert 

Abricot 

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre

Soufflé aux petits légumes 

Haricots rouges à la crème de ciboulette 

Carré frais 

Pruneaux au sirop

DIMANCHE 08

Déjeuner

Velouté d'asperges

Tomates à la mozzarella 

Cuisse de canette à l'orange 

Choux verts braisés

Chaumes

Café gourmand

Dîner

Velouté de cresson

Hachis Parmentier 

Salade

Bûchette mi-chèvre

Pêche plate 