

Menus du 30 Septembre au 06 Octobre 2024

LUNDI 30

Déjeuner

Velouté de légumes

Taboulé

Cuisse de poulet aux herbes 

Ratatouille niçoise 

Camembert

Banane  

Dîner

Potage vermicelles

Beignets de calamars, sauce tartare 

Salade verte

Gruyère

Flan au chocolat

MARDI 01

Déjeuner

Velouté Dubarry

Salade d'endives au gruyère 

Andouillette aux oignons 

Frites

Cantal 

Abricots au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles

Courgettes sautées 

Sot-l'y-laisse de dinde 

Brie

Clafouti 

MERCREDI 02

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Salade strasbourgeoise

Steak haché sauce marchand de vin 

Haricots verts au jus 

Tomme blanche

Faiselle aux fruits rouges

Dîner

Velouté à la crème de volaille

Raviolis à la tomate gratiné 

Cantal 

Ananas frais 

JEUDI 03



Déjeuner

MENU NORMAND

Apéritif: Poiré du calvados, Toasts aux rillettes sarthoise

Camembert pané sur son lit de salade et julienne de pommes à la vinaigrette cidrée

Suprême de poulet vallée d'Auge

Pommes grenailles

Petit pont l'Evêque

Fergoule normande aux pommes caramélisées

Dîner

Potage aux vermicelles

Œufs cocotte aux petits légumes  

Vache qui rit

Oranges

VENDREDI 04

Déjeuner

Potage aux vermicelles 

Pâté de campagne

Poisson frais rôti à la crème d'estragon 

Carottes jeunes persillées

Cantal 

Crème au café, gâteaux secs 

Dîner

Velouté Conti 

Quiche lorraine 

Salade verte

Tomme blanche

Pomme crue  

SAMEDI 05

Déjeuner

Velouté de poireaux et pommes de terre

Champignons frais à la vinaigrette 

Sauté d'Agneau au curry 

Semoule couscous 

Comté 

Poires au sirop

Dîner

Velouté Crécy

Gratin de chou-fleur au jambon 

Rondelé

Crème Diplomate 

DIMANCHE 06

Déjeuner

Velouté de potiron

Crevettes flambées

Lapin à la moutarde 

Tagliatelles  

Saint-Albray

Pavé au cacao

Dîner

Potage aux vermicelles 

Filet de dinde au jus

Haricots beurre persillés

Brie

Litchis 