

Menus du 07 Octobre au 13 Octobre 2024

LUNDI 07

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Céréales gourmandes 🍌 🌿

Rôti de porc à la sauce charcutière 🍷 🍴

Choux de Bruxelles

Comté 🧀

Liégeois à la vanille

Dîner

Velouté « printanière » de légumes

Tomates farcies et riz 🍷 🍴

Brie

Raisins 🍇

MARDI 08

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Celeri rémoulade 🥒

Bœuf bourguignon 🍷

Farfalles 🌿

Saint-Nectaire 🧀

Poire 🍏

Dîner

Potage aux vermicelles

Filet de poisson citronné 🍷

Purée de courgettes

Camembert

Mousse au chocolat

MERCREDI 09

Déjeuner

Velouté d'Asperges

Pomelos 🍊

Pâté de pommes de terre et viande 🍷 🍴

Mesclun 🥬

Fourme d'Ambert 🧀

Compote 🍏

Dîner

Potage aux vermicelles

Gratin d'aubergines au bœuf 🍷

Carrié frais 🌿

Flognarde aux abricots 🍑

JEUDI 10

Déjeuner

Velouté de légumes

Salade de lentilles 🌿

Escalope panée à la sauce tartare 🍷 🍴

Blettes persillées

Port d'Evêque

Banane 🍌 🌿

Dîner

Potage aux vermicelles

Flan de pommes de terre persillées

Comté 🧀

Pomme cuite 🍏

VENDREDI 11

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Betteraves rouges

Saumonette à l'armoricaine 🍷

Julienne de légumes 🥕

Saint-Nectaire 🧀

Riz au lait 🌿

Dîner

Velouté de Cresson

Pizza au fromage et champignons

Salade 🌿

Tomme blanche

Salade de fruit frais 🍌 🍇

SAMEDI 12

Déjeuner

Velouté de champignons

Tomates au basilic 🍅

Rognons au madère 🍷

Pommes de terre à la vapeur 🥔

Comté 🧀

Crème au café

Dîner

Potage aux vermicelles

Cornet de jambon 🍷

Macédoine, Lentilles, Corail 🥕

Tartare

Pêches au sirop

DIMANCHE 13

Déjeuner

Velouté Crécy

Assiette de cochonnaille 🍷

Rôti de veau à la sauce estragon 🍷

Haricots verts persillés 🥕

Fourme d'Ambert 🧀

Gaufres à la glace de vanille

Chocolat chaud

Dîner

Velouté de potiron

Parmentier de canard 🍷

Salade verte

Camembert

Mangue