

Menus du 14 au 20 Octobre 2024

LUNDI 14

Déjeuner

Velouté Crécy

Cœurs de palmiers

Cassoulet toulousain garni 

Bûchette mi-chèvre 

Poire 

Dîner

Potage aux vermicelles

Poêlée de légumes

Émincé de volaille 

Tomme blanche

Pain perdu

MARDI 15

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Salade de pommes de terre et harengs 

Epaule d'agneau rôtie 

Légumes couscous

Tomme d'auvergne 

Crème brûlée

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre

Tarte au thon 

Salade

Fourme d'Ambert 

Banane 

MERCREDI 16

Déjeuner

Velouté Dubarry

Concombre à la crème 

Poulet rôti et son pain aillé 

Frites

Brie

Brunoise de fruits frais

Dîner

Potage aux vermicelles

Omelette à la piperade et Salade 

Saint- Mâret

Semoule aux raisins

JEUDI 17

Déjeuner

Velouté de légumes

Chou-fleur en vinaigrette

Langue de bœuf à la sauce piquante 

Coquillettes 

Chistera 

Ananas frais 

Dîner

Potage aux vermicelles

Purée Crécy

Rôti de porc au jus 

Camembert

Crème dessert au chocolat 

VENDREDI 18

Déjeuner

Velouté à la crème de volaille

Duo de saucissons 

Fish and chips 

Épinards à la crème 

Samos

Tarte à la rhubarbe

Dîner

Velouté printanière de légumes

Croque-monsieur 

Salade

Tomme d'auvergne 

Orange segment 

SAMEDI 19

Déjeuner

Velouté de Cresson

Sardine à la tomate

Pot-au-feu 

Potée de légumes 

Fourme d'Ambert 

Pruneaux au sirop 

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre
Soufflé aux petits légumes et haricots rouges

crème de ciboulette  

Chanteneige 

Raisins

DIMANCHE 20

Déjeuner

Velouté d'asperges

Avocats à la sauce cocktail 

Cuisse de canette au jus 

Choux verts braisés 

Brie

Eclair au café

Dîner

Velouté de champignons

Hachis Parmentier 

Salade verte

Chistera 

Kiwi 