

Menus du 28 Octobre au 03 Novembre 2024

LUNDI 28

Déjeuner

Velouté potiron

Ferrine de poisson à la sauce cocktail

Tripes à la mode de Caen 

Pommes de terre à la vapeur 

Cantal 

Ananas 

Dîner

Velouté d'Asperges

Omelette au fromage ; sauce tomate

Salade 

Camembert 

Chausson aux pommes

MARDI 29

Déjeuner

Potage aux vermicelles

Carottes râpées 

Cuisse de pintade 

Haricots beurre au jus

Tomme blanche

Pot de crème au citron ; gâteaux secs

Dîner

Velouté cresson

Riz à l'espagnole, Saucisses chorizo 

Vache qui rit

Pomme cuite 

MERCREDI 30

Déjeuner

Apéritif :

Oufs durs à la vinaigrette

Blanquette de veau à l'ancienne 

Salsifis

Vieux pané

Yaourt aux fruits, Gâteaux secs 

Dîner

Velouté de crème à la volaille

Saucissons briochés sauce porto 

Comté 

Orange segments

JEUDI 31

Déjeuner

Velouté de légumes

Salade d'endives au bleu 

Petit salé 

Lentilles 

Buchette mi-chèvre

Pêche au sirop

Dîner

Potage aux vermicelles 

Blettes à la bolognaise

Cantal 

Paris Brest

VENDREDI 1er

Déjeuner

Apéritif : Kir cidre châtaines, Confis de porc au foie gras, wraps ails fines herbes et jambon du pays.

Poireaux à la vinaigrette 

Cassiolette de moules et gambas au curry 

Timbale de riz basmati

Comté 

Vacherin glacé

Dîner

Potage aux vermicelles

Duo de carottes et Jambonneau 

Chaumes

Riz au lait 

SAMEDI 02

Déjeuner

Velouté Dubarry

Salade de pâtes 

Sauté de volaille à l'oseille 

Jardinière de légumes 

Tomme d'Auvergne 

Banane 

Dîner

Potage Saisonnais 

Coquille de poisson gratinée 

Saint-Môret

Poires au sirop

DIMANCHE 03

Déjeuner

Velouté Crécy

Asperges à la mousseline

Fournedos au poivre vert 

Pommes de terre rôties

Chaumes

Forêt noire

Dîner

Velouté printanier

Crêpe aux champignons et fromage

Salade

Comté 

Mangue