

Menus du 11 au 17 Novembre 2024

LUNDI 11

Déjeuner

Apéritif : Kir à la pêche et saumon feuilleté

Rillettes de saumon à la crème de ciboulette 🇫🇷

Araignée de porc au cidre

Poêlée de fèves 🇫🇷

Saint-Paulin

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre

Cake au jambon et salade verte 🇫🇷

Camembert

Crème dessert praliné

MARDI 12

Déjeuner

Velouté de vermicelles

Ferrine de légumes et coulis de basilic

Epaule d'agneau rôti 🇫🇷

Légumes

Couscous

Foume d'Ambert 🇫🇷

Banane 🇫🇷

Dîner

Velouté printanière de légumes

Tagliatelles Océane 🇫🇷

Gruyère

Mosaïque de fruits exotiques

MERCREDI 13

Déjeuner

Velouté de champignons

Macédoine à la mayonnaise 🇫🇷

Coque au vin 🇫🇷

Pommes de terre au thym 🇫🇷

Saint-Nectaire 🇫🇷

Clémentine 🇫🇷

Dîner

Potage aux vermicelles

Flan de légumes 🇫🇷

Vache qui rit

Crème Singapour

JEUDI 14

Déjeuner

Potage aux vermicelles 🇫🇷

Salade Coleslaw

Paupiette de veau au Porto 🇫🇷

Haricots plats aux tomates confites

Gruyère 🇫🇷

Gillé aux pommes

Dîner

Velouté à la crème de volaille 🇫🇷

Roulé fermière

Salade verte

Saint-Paulin 🇫🇷

Pêches au sirop

VENDREDI 15

Déjeuner

Potage saisonnais 🇫🇷

Concombre à la vinaigrette

Filet de limande meunière 🇫🇷

Riz basmati 🇫🇷

Foume d'Ambert 🇫🇷

Yaourt aux fruits 🇫🇷

Dîner

Potage aux vermicelles 🇫🇷

Endives au jambon

Chanteneige 🇫🇷

Baba Chantilly

SAMEDI 16

Déjeuner

Velouté de cresson

Salade piémontaise

Paleron de bœuf à la sauce tomate 🇫🇷

Carottes persillées

Gruyère

Raisins 🇫🇷

Dîner

Velouté d'Asperges

Lasagnes Ricotta-Epinards-Chèvre 🇫🇷

Bûchette mi-chèvre

Compote 🇫🇷

DIMANCHE 17

Déjeuner

Velouté Dubarry

Saumon fumé

Confit de canard 🇫🇷

Poêlée Sarladaise

Tomme blanche

Parfait glacé au café

Dîner

Potage aux vermicelles

Rôti de porc 🇫🇷

Haricots beurre

Raclette 🇫🇷

Banane 🇫🇷