

MENUS DU 7 AU 13 SEPTEMBRE

DE JEUNER

DINER

LUNDI

Betterave rouge
Cassoulet toulousain
Carottes, haricots
Fromage
Fruit

Potage de légumes
Boudin blanc, purée
Petit-suisse
Crème vanille

MARDI

Fromage de tête persillée
Filet de poisson
Poireaux, riz créole
Camembert
Eclair au chocolat

Potage Crécy
Oeuf brouillé, endive braisée
Tartare
Banane

MERCREDI

Tomate mimosa
Poulet sauté basquaise
Pâtes
Fourme d'Ambert
Fruit

Crème de champignons
Quiche lorraine, salade
P'tis louis
Yaourt mix fruit

JEUDI

Poireaux vinaigrette
Steak haché
Haricots verts, pdt sautées
Coulommiers
Far aux pruneaux

Potage éseau
Lasagnes ricotta-épinards
St-Paulin
Fruit

VENDREDI

Concombres à la crème
Filet de poisson
Ratatouille, semoule
Chèvre
Chou chantilly

Velouté de tomates
Tomates farcies, riz
Vache qui rit
Fruit au sirop

SAMEDI

Salade piémontaise
Palette de porc
Carottes, lentilles
Bleu d'Auvergne
Liégeois café

Potage de légumes
Boudin blanc
Purée de 3 légumes
Faisselle
Crème dessert

DIMANCHE

Coquille de poisson
Coq au vin
Poêlée campagnarde
Reblochon
Bavarois

Potage cresson
Lasagnes de thon
Fromage blanc
Compote

BON APPETIT

MENUS DU 14 AU 20 SEPTEMBRE

DE JEUNER

DINER

LUNDI

Salade d'artichaud
Langue de boeuf sauce piquante
Légumes du pot
Fromage
Liégeois vanille

Potage de légumes
Quiche tomate-chèvre
Fromage
Semoule au lait

MARDI

Sardine à l'huile
Filet de poisson
Gratin de chou-fleur-carottes-pdt
Munster
Tarte aux prunes

Potage poireaux-pdt
Jambon blanc, purée
Kiri
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Poireaux vinaigrette
Potée bourguignonne
Chou-vert, poireaux, carottes, navets
Tomme
Fruit

Crème de volaille
Tartiflette
Salade
Poire chocolat

JEUDI

Salade perles marines
Filet de poulet
Haricots beurre, potatoes
Camenbert
Flan pâtissier

Potage éseau
Lasagnes ricotta-épinards
St-Paulin
Fruit

VENDREDI

Salade pdt-harengs
Blanquette de poisson
Riz pilaf, carottes
Emmental
Pâtisserie

Crème de potiron
Cannelonni
Mimollette
Fruit au sirop

SAMEDI

Riz niçois
Sauté de porc au cidre
Purée de brocolis et pdt
Saint-Albray
Fruit

Potage de légumes
Rillons
Pommes de terre au beurre
Tartare
Crème pistache

DIMANCHE

Cassolette de fruit de mer
Canard à l'orange
Navets glacés, pomme duchesse
Sainte-Maure
Chou à la crème

Crème d'asperges
Hachi parmentier
Faisselle
Compote

BON APPETIT

MENUS

Du 21 au 27 Septembre 2026

DEJEUNER

Lundi

Œuf mayonnaise
Rôti de volaille sauce échalotes
Choux de Bruxelles, purée de pommes de terre
Fromage
Chocolat liégeois

Mardi

Pâté de campagne, cornichons
Filet de poisson, sauce dieppoise
Tomate grillée et riz
Tomme blanche
Tiramisu

Mercredi

Tomates vinaigrette
Poulet sauté chasseur
Haricots plats et pommes de terre sautées
Roquefort
Fruit

Jeudi

Concombre à la crème
Boule bœuf sauce tomate
Poêlée campagnarde, pâtes
Boursault
Clafoutis

Vendredi

Museau vinaigrette
Poisson du jour, sauce crustacé
Champignons, pommes de terres sautées
St-Paulin
Salade de fruits

Samedi

Betterave rouge vinaigrette
Andouillette, fondue d'oignons
Poêlée de 4 légumes
Saint-Nectaire
Fruit

Dimanche

Salade campagnarde
Noix de joue de bœuf
Carottes et pommes de terre boulangères
Selles sur cher
Charlotte

DINER

Lundi

Potage de légumes
Omelette
Pommes de terre sautées
Faisselle
Fruit au sirop

Mardi

Velouté de champignons
Cake au thon, sauce tomate
Salade verte
Camembert
Crème dessert

Mercredi

Potage de légumes
Pâtes à la bolognaise
Petit suisse
Poire au vin

Jeudi

Potage Dubarry
Roulé d'endives au jambon
Tartare
Liégeois de fruit

Vendredi

Crème d'endives
Gratin chou-fleur-pommes de terre aux lardons
Boursin
Mousse de fruits

Samedi

Potage de légumes
Quiche espagnole
Salade
Chanteneige
Novly vanille

Dimanche

Crème de volaille
Brandade de morue
Salade
Petit-suisse
Crème dessert



Menus sous réserve de modification