



MENUS

Du 07 au 13 septembre 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
07.09.2026

Crème de petits pois
Spaghettis bolognaise
Fromage râpé
Salade composée
Mousse au chocolat

Minestrone
Poisson à la bordelaise
Riz aux petits légumes

Salade d'oranges

MARDI
08.09.2026

Velouté d'endives
Cuisse de poulet au four
Purée de patates douces
Brocolis à l'étuvée
Flan aux poires

Potage paysan
Œufs pochés, épinards en branches
Sauce au curry

Duo de raisins

MERCREDI
09.09.2026

Potage au maïs
Carbonade de bœuf
Pommes de terre à la vapeur
Carottes glacées
Tarte aux pommes

Potage Crécy
Quiche aux courgettes et au chèvre
Salade de carottes et de maïs

Semoule au miel

JEUDI
10.09.2026

Velouté de champignons
Ragoût de porc aux pruneaux
Fusillis au persil
Tomates au four
Panna cotta et coulis de fruits

Potage garbure
Tortilla maison
(Œufs, pommes de terre, légumes)

Banane au citron vert

VENDREDI
11.09.2026

Potage de haricots blancs
Filet d'omble meunière, sauce vierge
Riz sauvage
Pakchoï au sésame
Compotée de pêches

Potage Parmentier
Gnocchis gratinés au jambon et légumes
Salade mêlée

Yogourt à la vanille

SAMEDI
12.09.2026

Crème de volaille
Osso buco à la tomate
Semoule de blé
Fenouil braisé
Tiramisu aux fruits rouges

Crème de fenouil
Tagliatelles aux champignons et crème
Salade verte et betteraves

Poires caramélisées

DIMANCHE
13.09.2026

Velouté de courgettes
Rôti de bœuf, sauce au poivre vert
Pommes de terre grenailles
Tian de légumes
Forêt noire maison

Potage de légumes
Assiette de viandes froides et fromages
Pommes de terre à la vapeur
Salade composée
Cocktail de fruits

Suggestion habitant

Rognons de veau en persillade
Garniture du jour