

Menus du 10 au 16 août 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 10	Velouté de champignons Saucisse de veau CH Sauce au vin rouge Trio de cappelletti Brocoli aux amandes Flan au chocolat	Potage Croque-monsieur Salade
Mardi 11	Potage paysan Emincé de porc à la moutarde CH Polenta crémeuse Carottes glacées Macédoine pastèque et melon	Potage Pancake Hot fruits rouges Gruyère
Mercredi 12	Crème de céleri au curcuma Lasagne all Forno CH Salade mêlée Jalousie aux abricots	Potage Œufs brouillés aux fines herbes Salade Waldorf
Jeudi 13	Potage Crécy Vol-au-vent à la toulousaine CH Pois mange-tout « corail » Biscuit roulé à la confiture	Potage Fromage de chèvre chaud et miel sur toast Salade
Vendredi 14	Crème de poireau Gratin de poisson FAO27 Riz aux petits légumes Pak-choï braisé Flan au caramel	Potage Pain perdu aux pommes Sauce vanille Brie
Samedi 15	Potage de pois jaunes Rôti de porc haché CH Fusillis au beurre Dés de céleri persillés Crème de jus de raisin	Potage Endive au jambon gratinée Ebly au gingembre Salade
Dimanche 16	Bouillon de bœuf à la brunoise de légumes Souris d'agneau braisée et ses légumes CH Pommes de terre boulangères Tranche à la mangue	Potage Feuilleté aux poires Crème caramel Tête de moine
Petit +	Mini tarte aux mirabelles, chantilly, brie Ou Cocktail de crevettes, salade, tranche de pain	

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un *bon appétit*

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.
Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.