

MENUS

Du 22 au 28 septembre 2025

DEJEUNER

Lundi

œuf mayonnaise
Rôti de volaille sauce échalotes
Purée de pommes de terre / Choux de Bruxelles
Fromage
Chocolat liégeois

Mardi

Pâté de campagne-cornichon
Poisson du jour sauce dieppoise
Tomate grillée/riz
Yaourt
Tiramisu

Mercredi

Tomate vinaigrette
Poulet chasseur
Pdt / Haricots plat
Roquefort
Fruit

Jeudi

Concombre à la crème
Boule bœuf sauce tomate
Frites
Boursault
Clafoutis

Vendredi

Museau vinaigrette
Poisson du jour sauce crustacé
Pdt / Courgette
Faisselle
Salade de fruits

Samedi

Betterave vinaigrette
Andouillette et sa fondue oignon
Poêlée du marché
Saint Nectaire
Fruit

Dimanche

Salade campagnarde
Noix de joue de bœuf sauce piquante
Pdt boulangère/carotte
Selles sur cher
Charlotte

DINER

Lundi

Potage
Omelette
Pommes de terre sautées
Faisselle
Fruit au sirop

Mardi

Potage
Cake au thon sauce tomate
Salade
Camembert
Crème dessert

Mercredi

Potage
Pâtes bolognaise
Petit suisse
Poire au vin

Jeudi

Potage vermicelle
Roulé d'endive au jambon
Tartare
Liégeois de fruit

Vendredi

Potage tapioca
Gratin chou fleur aux lardons
Pont l'Évêque
Mousse de fruit

Samedi

Potage
Quiche espagnole/salade
Chanteneige
Novly vanille

Dimanche

Potage
Brandade de morue
Salade
Petit suisse
Compote

À la Saint-Michel,
départ d'hirondelles.

