

Semaine du lundi 19 octobre au Dimanche 25 octobre 2026

	Repas du Midi	Repas du Soir
Lundi 19 octobre St René	Velouté d'asperges vermicelle Haricots verts vinaigrette Fondant de porc aux olives Petits pois à la française Buchette mélange Ananas au sirop	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade Petit Cabray Poires
Mardi 20 octobre Ste Adeline	Potage de légumes Champignons à la grecque Boudins aux pommes Purée Cantal Mangues	Potage vermicelle Quenelles aux petits légumes Six de Savoie Ile flottante
Mercredi 21 octobre Ste Céline	Crème de potiron Salade de lentilles Sauté de lapin Carottes braisées Fourme d'Ambert Tropézienne	Potage de légumes Spaghettis bolognaise Citronnade / Sirop de cassis Pommes golden
Jeudi 22 octobre Ste Elodie	Potage de légumes Romanesco vinaigrette Œufs mollés Florentine Pommes de terre gratinées Comté Raisins	Potage de légumes Quiche provençale Salade verte Samos Crème chocolat
Vendredi 23 octobre St Jean de Caspitran	Printanière de légumes Mortadelle Filet d'aile de raie aux câpres Riz créole Saint Nectaire Kiwis	Potage vermicelle Poêlée campagnarde Boules de bœuf Tartare aux noix Flan pâtissier
Samedi 24 octobre St Florentin	Potage vermicelle Salade de perles marines Araignée de porc Embeurrée de choux Emmental Litchis	Potage de légumes Pommes rissolées Filet de dinde au jus Chanteneige Cocktail de fruits
Dimanche 25 octobre St Crépin PASSAGE À L'HEURE D'HIVER ***- 1H***	Potage de légumes Carpaccio de betteraves au curry Gigot d'agneau Flageolets Camembert Tiramisu	Potage de légumes Endives au jambon Suisse aux fruits Banane

Nos viandes bovines sont d'origine Française ou Limousine