

La Table du Clos d'Orrière

du 13 au 19 Octobre 2025

Ce menu pourra être modifié en fonction du marché et des fournisseurs



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Potage Parmentier ou Feuilleté au fromage -- Sauté de porc Petits Pois Carottes -- Fromage ou laitage -- Fruits frais	Potage Provençal ou Saucisson à l'ail -- Poisson façon Meunière, épinards à la crème -- Fromage ou laitage -- Coupe Antillaise	Potage Pois Cassés ou Velouté de potimarron -- Sauté de dinde Riz pilaf -- Fromage ou laitage -- Mousse Fromage blanc aux fruits rouges	Potage Crecy ou Taboulé -- Mix grill, pommes de terre au four -- Fromage ou laitage -- Crumble	Potage au épices ou Coleslow -- Poisson du jour Courgettes à l'ail -- Fromage ou laitage -- Salade de Fruits	Potage de Mérdional ou Melon crudités -- Paupiette de veau Poêlé de légumes -- Fromage ou laitage -- Entremet	Potage Campagnard ou Salade cocktail aux Crevettes -- Cuisse de canette pommes Risolées salade verte -- Fromage ou laitage -- Pâtisserie
DINER						
Potage -- Gratin Camarguais -- Fromage ou laitage -- Crème dessert	Potage -- Chipolatas, Purée de pommes de terre -- Fromage ou laitage -- Yaourt aux fruits	Potage -- Œufs à la piperade -- Fromage ou laitage -- Mousse au chocolat	Potage -- Emincé de vollaile & champignons, Pommes de terre sautées -- Fromage ou laitage -- Flan caramel	Potage -- Fussili au chorizo -- Fromage ou laitage -- Fromage blanc aux fruits	Potage -- Raviolis au bœuf salade -- Fromage ou laitage -- Compote	Potage -- Quiche au poisson et brocolis -- Fromage ou laitage -- Chocolat liégeois