

La Table du Clos d'Orrière

Menu du 07 au 13 Septembre 2026

Ce menu pourra être modifié en fonction du marché, des fournisseurs et de la météo

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DEJEUNER

Potage aux Epices
ou
Friand au fromage
--
Parmentier de
Boeuf, salade verte
--
Fromage ou laitage
--
Fruits frais

Potage
campagnard
ou
Taboulé
--
Saumonette,
Pommes de terre
--
Fromage ou laitage
--
Pêche Melba

Potage Provençal
ou
Salade de lardons
et croustons
--
Sot l'y laisse de
dinde,
Macaroni
--
Fromage ou laitage
--
Crème renversée

Potage Crecy
ou
Melon
--
Escalope viennoise,
Poêlée de légumes
--
Fromage ou laitage
--
Salade de fruits

Potage aux épices
ou
Paté de campagne
--
Poisson du jour
Riz paela
--
Fromage ou laitage
--
Clafoutis aux
pommes

Potage Courgette
ou
Maquereaux
--
Sauté de porc
Polenta
--
Fromage ou laitage
--
Entremet

Potage
Courgette
ou
Mousse de canrd
--
Cuisse de pintade
aux raisins
pommes sautées
--
Fromage ou laitage
--
Eclair

DINER

Potage
--
Chipolata
Julienne de
légumes
--
Fromage ou laitage
--
Café liegeois

Potage
--
Gratin choux fleur
et chorizo
--
Fromage ou laitage
--
Yaourt aux fruits

Potage
--
Salade Nicoise
--
Fromage ou laitage
--
Compote ou
desserts variés

Potage
--
Jambon au porto,
purée de pommes
de terre
--
Fromage ou laitage
--
Flan caramel

Potage
--
Curry de dinde,
Poêlée de légumes
--
Fromage ou laitage
--
Fromage blanc aux
fruits

Potage
--
Quiche au thon
Salade verte
--
Fromage ou laitage
--
Semoule

Potage
--
Museau, pommes
de terre vinaigrette
--
Fromage ou laitage
--
Mousse au chocolat