

La Table du Clos d'Orrière

MENU DU 14 AU 20 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 méridional
ou
--
Poireaux
vinaigrette
--
Boulettes de bœuf,
pâtes
--
Fromage ou laitage
--
Fruits frais

Potage pois cassés
ou
Salade Alaska
--
Brandade de
poisson, salade
--
Fromage ou laitage
--
Ile Flottante

Potage provençal
ou
Boulgour à
l'oriental
--
Galette saucisse lait
ribot, salade verte
--
Fromage ou laitage
--
Velouté fruits
rouges

Potage Parmentier
ou
Concombre à la
grecque
--
Sauté de veau
Pâtes
--
Fromage ou laitage
--
Salade de fruits

Potage
Campagnard
ou
Salami
--
Poisson du jour
Courgettes à l'ail
--
Fromage ou laitage
--
Gateau ananas

Potage Crecy
ou
Pomelos
--
Boudin aux
pommes,
Purée de pomme
de terre
--
Fromage ou laitage
--
Entremet

Potage de
Courgettes
ou
Salade cocktail,
crevettes, cœur de
palmier
--
Cuisse de poulet,
pommes noisettes
& salade verte
--
Fromage ou laitage
--
Tarte aux pommes

DINER

Potage
--
Cordons bleus
Puree de légumes
--
Fromage ou laitage
--
Liegeois

Potage
--
Dalh à l'indienne
Riz basmati
--
Fromage ou laitage
--
Compote

Potage
--
Œufs piperade
--
Fromage ou laitage
--
Fromage blancs
fruits

Potage
--
Flan de légumes
aux lardons
--
Fromage ou laitage
--
Semoule

Potage
--
Raviolis
Salade verte
--
Fromage ou laitage
--
Mousse au chocolat

Potage
--
Quiche aux trois
fromages
--
Fromage ou laitage
--
Yaourts aux fruits

Potage
--
Galantine volaille
aux olives,
macédoine
--
Fromage ou laitage
--
Flan caramel