

La Table du Clos d'Orrière

du 16 au 22 Mars 2026.

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DEJEUNER

Potage aux épices
ou
Poireaux
vinaigrette
--
Parmentier de
bœuf, salade
--
Fromage ou laitage
--
Fruits frais

Potage
Campagnard
ou
Chiffonade
d'endive
--
Aile de raie,
pomme terre
--
Fromage ou laitage
--
Riz au lait

Potage Méridional
ou
Carottes rapées
--
Couscous
--
Fromage ou laitage
--
Crème renversée

Potage Parmentier
ou
Bouillon
--
Poule au pot,
--
Fromage ou laitage
--
Tarte coco

Potage d'hiver
ou
Rillettes de porc
--
Poisson du jour
salsifis
--
Fromage ou laitage
--
Salade de fruit

Potage Provençal
ou
Sardines à l'huile
--
Sauté de porc
Duo de haricot
--
Fromage ou laitage
--
Entremet

Potage Crécy
ou
Mousse de canard
--
Cuisse de Pintade
aux raisins
pommes de terre
sautées
--
Fromage ou laitage
--
Pâtisserie

DINER

Potage
--
Choux farcis
--
Fromage ou laitage
--
Dessert

Potage
--
Coquille au chorizo
--
Fromage ou laitage
--
Yaourt aux fruits

Potage
--
Gratin de légumes
aux lardons
--
Fromage ou laitage
--
Mousse au chocolat

Potage
--
Bouchée au
poisson
--
Fromage ou laitage
--
Flan caramel

Potage
--
Curry de dinde,
Purée de pommes
de terre
--
Fromage ou laitage
--
Semoule

Potage
--
Raviolis aux
légumes
--
Fromage ou laitage
--
Crème dessert

Potage
--
Tarte au thon
--
Fromage ou laitage
--
Compote