



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 22 Avril au 28 Avril 2024

LUNDI 22

SALADE DE POMME DE TERRE
ROGNONS
HARICOTS BEURRE
SIX DE SAVOIE
MIRABELLES AU SIROP

VELOUTÉ
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
EDAM
YAOURT AUX FRUITS

MARDI 23

MACEDOINE MAYONNAISE
CREPINETTES DE PORC
HARICOTS ROUGES
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
ROTI DE DINDE
TOMATES PROVENCALES
SAINT NECTAIRE
SEMOULE NAPPÉ DE CAMEL

MERCREDI 24

Anniversaire FAH

CAROTTES RAPÉES
FILET DE CABILLAUD
POMMES VAPEUR
SAINT FLORENTIN
MOKA CAFÉ

VELOUTÉ
QUENELLES
GRATIN COURGETTES
CAMEMBERT
FRUIT

JEUDI 25



FROMAGE DE TETE
CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE
RATATOUILLE
TOMME NOIRE
FRUIT

POTAGE
CANNELONIS
CHANTENEIGE
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

VENDREDI 26



POIREAUX VINAIGRETTE
POISSON PANÉ
EPINARDS A LA CREME
YAOURT
MOUSSE AU CHOCOLAT

VELOUTÉ
JAMBON / PATES
CAMEMBERT
FRUIT

SAMEDI 27

CÉLERI REMOULADE
PAUPIETTE DE VEAU
PETITS POIS
EMMENTAL
POMME CUITE

POTAGE
CLAFOUTIS/CHAMPIGNONS/LARDONS/
EMMENTAL
DEMI SEL
FLAN VANILLE

DIMANCHE 28

ŒUF EN GELÉE AUX CREVETTES
ROSBEEF BEARNAISE
GRATIN DAUPHINOIS
BLEU D'AUVERGNE
PANNA COTTA FRUITS ROUGES

POTAGE
ENDIVE AU JAMBON
FRAIDOU
COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUE

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES D'ORIGINE FRANCE

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produit décongelé

Joséphine
Normand
RESIDENCE



LA DIÉTÉTICIENNE,
S. Chevillard

