

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 13 au 19 Septembre 2021



LUNDI 13

CELERI REMOULADE
NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE
HARICOTS BEURRE
FRUIT

POTAGE AU POTIRON
TERRINE DE SAUMON FUME
SALADE DE POMME DE TERRE
MINI CABRETTE BIO
DUO D'AGRUMES

MARDI 14

CAROTTES RAPEES
FOIE
PUREE MAISON
COMPOTE

POTAGE AUX LEGUMES
TARTE AUX LEGUMES
SALADE
CAMEMBERT
CREME AU CHOCOLAT

MERCREDI 15

COQUILLE DE FRUITS DE MER
BROCHETTE DE DINDE
PATES
FRUIT

POTAGE
CERVELAS OBERNOIS
SALADE
PETIT MOULE
LIEGEOIS AUX FRUITS

JEUDI 16

SALADE DE RIZ
PALETTE A LA PROVENCALE
COURGETTES GRATINEES
GATEAU BASQUE *

POTAGE AUX LEGUMES
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
FRUIT

VENDREDI 17

CONCOMBRES
POISSON BORDELAISE
RIZ
POIRE AU SIROP

POTAGE A LA TOMATE
ENDIVES AU JAMBON
SAMOS
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI 18

PATE CAMPAGNE
ROSBIF FROID BEARNAISE
HARICOTS VERTS
FRUIT

POTAGE AUX LEGUMES
GRATIN DAUPHINOIS AUX LARDONS
CAMEMBERT
FLAMBY CAMEL

DIMANCHE 19

ASPERGES MAYONNAISE
BOULETTES DE BŒUF CUMIIN / MERGUEZ
SEMOULE
LEGUMES TAJINE
BUCHE DU PILAT
TARTE MULTIFRUIT*

POTAGE
JAMBONETTE DE POULET CONFITE
CHAMPIGNONS
CROQ LAIT BIO
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES D'ORIGINE FRANCE

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