



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 15 Avril au 21 Avril 2024

LUNDI 15

SARDINES/CITRON/BEURRE
POULET AU VIN
POMMES WEDGES
EDAM
FRUIT

POTAGE
MOUSSAKA
FRAIDOU
COMPOTE AUX 2 FRUITS

MARDI 16

CHAMPIGNONS A LA GREQUE
ALOUETTE DE BŒUF
PATES
SAINT FLORENTIN
YAOURT AUX FRUITS

POTAGE
OMELETTE
RATATOUILLE
RONDELÉ
POMME CUITE

MERCREDI 17

HARICOTS VERTS EN SALADE
TARTIFLETTE
PETIT SUISSE
POIRE A LA VANILLE

POTAGE
CHOUX FLEUR
AIGUILLETTE DE COLIN
CAMEMBERT
4/4 SALADE DE FRUITS

JEUDI 18

POIREAUX VINAIGRETTE
FOIE PERSILLE
HARICOTS BLANCS
MIMOLETTE
FRUIT

POTAGE
CREPE JAMBON/FROMAGE
SALADE
SAINT BRICET
LIEGEOIS CAFÉ

VENDREDI 19

TOMATE EN SALADE
PAVÉ DE POISSON BORDELAISE
POMMES VAPEUR
BLEU
ABRICOTS AU SIROP

POTAGE
BOULETTES BŒUF SAUCE TOMATE
COURGETTES PERSILLÉES
CAMEMBERT
FRUIT

SAMEDI 20

DUO CAROTTES/ CÉLERI REMOULADE
SAUTÉ DE VEAU
SALISFIS
TOME NOIRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
LASAGNES
DEMI SEL
FRUIT

DIMANCHE 21

ANDOUILLE/CORNICHON
PILON DE POULET/MERGUEZ
LÉGUMES COUSCOUS /SEMOULE
GRUYERE
BRUNOISE DE FRUITS
CHANTILLY/CIGARETTE

POTAGE
TARTE DUBARRY
SALADE
CAMEMBERT
PRUNEAUX AUX JUS

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