

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

du 10 Juin au 16 Juin 2024

LUNDI 10

ANDOUILLE DE GUEMENE
BLANQUETTE DE DINDE
BROCOLIS
VACHE QUI RIT
FRUIT

POTAGE
TARTE AU FROMAGE / SALADE
CAMEMBERT
DANY CHOCOLAT

MARDI 11

BETTERAVES AU BLEU ET AUX NOIX
PETIT SALE
LENTILLES
TOMME NOIRE
POMME CUITE

POTAGE
BEIGNET DE POISSON
HARICOTS VERTS
TARTARE
LIEGEOIS GLACE

MERCREDI 12

GOUGERE
TOMATE FARCIE
RIZ
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
QUENELLE
CORDIALE DE LEGUMES
EDAM
SEMOULE NAPPEE CAMEL

JEUDI 13

FETE DE L'ÉTÉ
PUNCH FRAMBOISE AVEC OU SANS ALCOOL
VERRINE RILLETTES DE SARDINES CITRONNEES
GOUGERES
CANAPE JAMBON CRU / FROMAGE FRAIS
SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES
EN CASSOLETTE
SAUTE DE CANARD A L'ORANGE
POMMES SAUTEES / SEGMENTS D'ORANGE
CERVELLE DE CANUT
CHOUX A LA CREME
AU GRAND MARNIER CAMELISE

POTAGE
ŒUF DUR
SALADE COLESLAW
CAMEMBERT
CREME VANILLE

VIN ROSE
CREMANT
CHAMPOMY

VENDREDI 14

CONCOMBRES AUX CREVETTES
SAUMONETTE
EPINARDS
SAINT FLORENTIN
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
PUREE
JAMBON BLANC
DEMI SEL
SALADE DE FRUITS DU VERGER

SAMEDI 15

TOMATES / MAIS EN SALADE
ESCALOPE VIENNOISE
RATATOUILLE
FRAIDOU
FRUIT

POTAGE
BŒUF VINAIGRETTE
SALADE DE POMME DE TERRE
CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP

DIMANCHE 16

Fête des Pères

JAMBON PERSILLE
CUISSÉ DE PINTADE ROTIE
PETITS POIS CAROTTES
SAINT NECTAIRE
MOKA

POTAGE
SALADE DE COQUILLETES
AU SURIMI
CHANTENEIGE
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGE DE FRANCE

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

*Produit décongelé

Joséphine
Normand
DIAÏTÉTICIENNE

Chantal

DIAÏTÉTICIENNE,
S.Chevillard