

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



LUNDI 22

SALAMI  
LAPIN MOUTARDE  
CHOUX ROMANESCO  
CHEVRE BUCHE  
FRUIT

POTAGE  
GRATIN POMME DE TERRE / LARDONS  
BECHAMEL  
VACHE QUI RIT  
CREME VANILLE

MARDI 23

TOMATES VINAIGRETTE  
SAUTE DE PORC  
LENTILLES  
FROMAGE BLANC  
COMPOTE

POTAGE  
BEIGNET DE POISSON  
RATATOUILLE  
CAMEMBERT  
TRANCHE NAPOLITAINE

MERCREDI 24

GOUGERE  
CERVELAS CAMPAGNARD  
PATES PAPILLON  
EMMENTAL  
FRUIT

POTAGE  
ENDIVE AU JAMBON  
RONDELE  
SEMOULE AU LAIT

JEUDI 25

TABOULE  
ROSBIF FROID / BEARNAISE  
HARICOTS VERTS  
BREBIS CREME  
POIRE AU SIROP

POTAGE  
RIZ A LA TOMATE / KNACK  
CAMEMBERT  
LIEGEOIS GLACE AU CAFE

VENDREDI 26

MELON  
DOS DE CABILLAUD  
POMMES VAPEUR  
SAINT FLORENTIN  
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE  
ŒUF MEURETTE  
CHAMPIGNONS PERSILLES  
FRAIDOU  
FRAISES AU SUCRE

SAMEDI 27

CAROTTES RAPEES  
CORDON BLEU  
CORDIALE  
YAOURT NATURE  
FRUIT

POTAGE  
BOEUF VINAIGRETTE  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
TOME NOIRE  
SALADE DE FRUITS

DIMANCHE 28

RILLETES  
CUISSÉ DE POULET CHASSEUR  
CHOUX FLEUR  
CAMEMBERT  
ŒUF A LA NEIGE

POTAGE  
SPAGHETTIS A LA CARBONARA  
DEMI SEL  
FRUIT

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



LA DIÉTÉTICIENNE,  
S.Chevillard

*Signature*