

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

du 07 au 13 Octobre 2024



LUNDI 7

PIZZA / SALADE
BŒUF AU CIDRE
POELEE 4 LEGUMES
SAINT AGUR
DUO D'AGRUMES

POTAGE
ŒUF SAUCE AURORE
PAPILLONS
BREBIS CREME
FLANBY

MARDI 8

TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE
PALETTE A LA DIABLE
LENTILLES
CHANTENEIGE
FRUIT

POTAGE
PILON DE POULET ROTI
GRATIN DE PATATE DOUCE
CAMEMBERT
DESSERT CHOCOLAT AU RIZ BIO

MERCREDI 9

CONCOMBRES
PAUPIETTE DE SAUMON
RIZ A LA TOMATE
SAINT ALBRAY
TARTE NORMANDE AUX POMMES*

POTAGE
CROUSTILLANT AU FROMAGE
CHOUX FLEURS GRATINES
P'TIT LOUIS
FRUIT

JEUDI 10

PATE DE CAMPAGNE
ESCALOPE VIENNOISE
HARICOTS VERTS PERSILLES
VACHE QUI RIT
FRUIT

POTAGE
RAVIOLES AU FROMAGE DE CHEVRE
SAUCE TOMATE / OLIVES
CAMEMBERT
LIEGEOIS DE FRUITS

VENDREDI 11

BETTERAVES
FILET DE COLIN PANE
EPINARDS A LA CREME
PETIT SUISSSE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
HACHI PARMENTIER
SAMOS
FRUIT



SAMEDI 12

CAROTTES RAPEES
NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE
PETITS POIS BIO
PERLE DE LAIT NATURE
POMME CUITE

POTAGE
LASAGNES
ORTOLAN
YAOURT A LA VANILLE

DIMANCHE 13

TERRINE 3 POISSONS
PAUPIETTE DE VEAU
GNOCCHIS
GALET DE LA LOIRE
ECLAIR AU CHOCOLAT*

POTAGE
ENDIVES AU JAMBON
MINI CABRETTE
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

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