

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

du 30 Septembre au 06 Octobre 2024



LUNDI 30

MAQUERAUX / SALADE
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI
GNOCCHIS
CHANTENEIGE
FRUIT

POTAGE
TOMATE FARCIE
RIZ
CAMEMBERT
FROMAGE FRAIS SUCRE

MARDI 1

BETTERAVE
BOURGUIGNON
PATES PAPILLON
PETIT SUISSE
FLANBY

POTAGE
ŒUF EN MEURETTE
HARICOTS BEURRE
CROQ LAIT
SALADE DE FRUITS

MERCREDI 2

TOMATE / MOZZARELLA
HACHI PARMENTIER
LA VACHE QUI RIT
ANANAS AU SIROP

POTAGE
AIGUILLETTE DE COLIN
CHAMPIGNONS A LA CREME
ORTOLAN
TARTE NORMANDE*

JEUDI 3

REPAS ALSACIEN

CREMANT /
CAKE LARDONS / EMMENTAL
CHOUCROUTE GARNIE
MUNSTER
TARTE FRANGIPANNE AUX MYRTILLES

POTAGE
CERVELAS OBERNOIS
PUREE DE POTIRON
P'TIT LOUIS
FRUIT

VENDREDI 4



HARICOTS VERTS / THON EN SALADE
FILET DE SAUMON A L'OSEILLE
RIZ
SAMOS
FRUIT

POTAGE
CLAFOUTIS / COURGETTES / LARDONS
/ GRUYERE
CAMEMBERT
COUPELLE DE FRUITS

SAMEDI 5

SALADE DE PATES AU POULET
PAUPIETTE DE VEAU
DUO DE CAROTTES
MINI CABRETTE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
POMMES DE TERRE EN ROBE
FROMAGE BLANC AUX HERBES
BUCHE DU PILAT
FRUIT

DIMANCHE 6

ROSETTE DE LYON
SAUTE DE POULET A LA NORMANDE
PETITS POIS BIO
MAROILLES
TROPEZIENNE*

POTAGE
LASAGNES BIO
GALET DE LA LOIRE
LIEGEOIS POMME BANANE

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