

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

du 13 Janvier au 19 Janvier 2025



LUNDI 13



MOUSSE DE CANARD
ROTI DE PORC DANS L'ECHINE
COQUILLETES
CAMEMBERT
FRUIT

POTAGE
QUENELLE
EPINARDS
SIX DE SAVOIE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MARDI 14

SALADE DE POMMES DE TERRE
DOS DE CABILLAUD
RATATOUILLE
TARTARE
FRUIT

POTAGE
HACHI PARMENTIER
TOME NOIRE
COMPOTE

MERCREDI 15

CONCOMBRES A LA CREME
FRICADELLE AU POIVRE VERT
FRITES
YAOURT NATURE
FRUIT

POTAGE
ŒUF POCHÉ
CHAMPIGNONS
CARRE FRAIS
RIZ AU LAIT

JEUDI 16

HARICOTS VERTS AU THON EN SALADE
TARTIFLETTE
CHANTENEIGE
MIRABELLES AU SIROP

POTAGE
BOUDIN BLANC
JEUNES CAROTTES A LA CREME
CAMEMBERT
CREME CAFE

VENDREDI 17

TOMATES MOZZARELLA
SAUMONETTE
CHOUX FLEUR
VACHE QUI RIT
GALETTE

POTAGE
CLAFOUTIS / LARDONS / EMMENTAL /
COURGETTES
EDAM
COUPELLE DE FRUIT

SAMEDI 18

ŒUF EN GELEE
ROGNONS
SALSIFIS
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
ROTI DE DINDE
SPAGHETTIS
MIMOLETTE
YAOURT AUX FRUITS

DIMANCHE 19

TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE
EPAULE D'AGNEAU ROTIE
HARICOTS BLANCS
CAMEMBERT
TARTE AU CHOCOLAT MAISON

POTAGE
JAMBON
GRATIN DE POTIRONS
RONDELE
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