



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

du 03 au 09 Février 2025



LUNDI 3

PATE DE CAMPAGNE
CUISSSE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE
POEELE CHINOISE
LEERDAMMER
FRUIT

POTAGE
TORTELLINI POMODORO
PHILADELPHIA
FLANBY

MARDI 4

CONCOMBRES
ROTI DE PORC BIO
LENTILLES
MINI BUCHE CHEVRE
POIRE AU VIN

POTAGE
BEIGNETS DE POISSON
RATATOUILLE
KIRI BIO
TARTE NORMANDE AUX POMMES *

MERCREDI 5



SALADE MONTBELIARDE
CERVELAS OBERNOIS
PUREE DE COURGES
SAINT ALBRAY
FRUIT

POTAGE
LASAGNES BOLOGNAISE BIO
CAMEMBERT
DANETTE CHOCOLAT

JEUDI 6

Repas à thème
La Saint Vincent
Vin de Bourgogne
Crémant

KIR / GOUGERES A L'ESCARGOT
FEUILLETE AU CHEVRE / SALADE
JOUES DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE
GRATIN DAUPHINOIS
SOUMAINTRAIN
TARTE AUX MIRABELLES

POTAGE
OMELETTE EPINARDS RICOTTA
CAMEMBERT
FROMAGE BLANC AUX FRUIT

VENDREDI 7

TOMATE VINAIGRETTE
DOS DE COLIN
RIZ
SAINT HERBLEU
LIEGOIS AUX FRUITS



POTAGE
CROUSTI FROMAGE
HARICOTS VERTS
LA VACHE QUI RIT
COCKTAIL DE FRUIT

SAMEDI 8

CAROTTES RAPEES
CHAUSSON DE DINDE
BROCOLIS
L'ORTOLAN
FRUIT

POTAGE
BOULES D AGNEAU AU CURRY
SPAGGHETTI
CROC LAIT
POMME CUITE

DIMANCHE 9



JAMBON PERSILLE / CORNICHONS
SAUTE DE CANARD
NAVETS
GALET DE LA LOIRE
BEIGNET ROULE AUX POMMES

POTAGE
JAMBON
PUREE
MINI CABRETTE
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