



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

du 10 Février au 16 Février 2025



LUNDI

10

COQUILLE A LA RUSSE  
PILON DE POULET / MERGUEZ  
LEGUMES COUSCOUS  
SEMOULE  
BOURSIN  
FRUIT

POTAGE  
BRANDADE DE MORUE  
YAOURT NATURE BIO  
COMPOTE

MARDI

11

CHOUX FLEUR VINAIGRETTE  
LANGUE DE BŒUF  
SPAGHETTIS  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE FRUIT

POTAGE  
CROUSTILLANT FROMAGE  
TOMATE PROVENCALE  
CROC LAIT BIO  
CREPE FOURREE\*

MERCREDI

12

TERRINE DE SAUMON FUME  
ESCALOPE DE DINDE  
COQUILLETES  
BRIN D'AFFINOIS  
FRUIT

POTAGE  
TARTE 4 FROMAGES / SALADE  
PHILADELPHIA  
POMME CUITE

JEUDI

13



SALADE PIEMONTAISE AU POULET  
PALETTE A LA PROVENCALE  
COURGETTES PERSILLEES  
KIRI BIO  
TARTE CHOCOLAT\*

POTAGE  
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE  
TOMME GRISE  
FRUIT

VENDREDI

14

CELERI REMOULADE  
FILET DE LIMANDE BEURRE CITRONNE  
POMMES VAPEUR  
PETIT SUISSE  
POIRE A LA VANILLE



POTAGE  
BOULETTES SAUCE TOMATE  
HARICOTS BEURRE  
CAMEMBERT  
SEMOULE AU CAMEL

SAMEDI

15

SAUCISSON A L'AIL / BEURRE / CORNICHONS  
BŒUF MODE  
CAROTTES  
MINI BUCHE CHEVRE  
FRUIT

POTAGE  
CREPE AU JAMBON / SALADE  
SAINT ALBRAY  
FLANBY

DIMANCHE

16

SALADE DE CHOUX BLANC / EMMENTAL /  
DES DE DINDE  
STEACK HACHE D'AGNEAU  
PETITS POIS  
GALET DE LA LOIRE  
ILE FLOTTANTE

POTAGE  
JAMBONNETTE DE POULET CONFITE  
CORDIALE  
CAMEMBERT  
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