



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