



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

du 27 Janvier au 02 Février 2025



LUNDI 27

SALADE DE POMME DE TERRE
ALOUETTE DE BŒUF
HARICOTS VERTS
LEERDAMMER
SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE

POTAGE
OMELETTINE / POMMES CUBE AROMATISEES
PHILADELPHIA
FLANBY AU CAMEL

MARDI 28

MOSAIQUE DE LEGUMES MAYONNAISE
PALETTE A LA DIABLE
COQUILLETES
CROC LAIT BIO
FRUIT

POTAGE
JAMBONNETTE DE POULET CONFITE
CAROTTES AU JUS
L'ORTOLAN
GATEAU DE SEMOULE

MERCREDI 29

Anniversaire

TOMATE VINAIGRETTE
PAUPIETTE DU PECHEUR
RIZ
MINI CABRETTE
FRUIT / GATEAU FAH

POTAGE
CLAFOUTIS COURGETTES / FETA / LARDONS
PETIT SUISSE
FRUIT

JEUDI 30



MOUSSE DE FOIE
POITRINE DE DINDE
POEELE 4 LEGUMES
BOURSIN
FRUIT

POTAGE
BRANDA DE MORUE
BLEU CENDRE
LIEGEOIS POMME FRAISE

VENDREDI 31

CAROTTES RAPEES
FILET DE HOKI PANE
EPINARDS
YAOURT BIO SUCRE
MOUSSE AU CHOCOLAT



POTAGE
RISOTTO FINANCIERE
CAMEMBERT
FRUIT

SAMEDI 1

CONCOMBRE A LA CREME
FOIE DE BŒUF
PUREE DE POIS CASSES
CROC LAIT BIO
ABRICOTS AU SIROP

POTAGE
ROULE AU FROMAGE / SALADE
GALET DE LA LOIRE
CALIN SUR LIT DE FRUIT

DIMANCHE 2



TERRINE AUX 2 POISSONS
SAUTE DE VEAU
POMME VAPEUR
BRESSE BLEU
SALAMBO *

POTAGE
ENDIVES AU JAMBON
KIRI BIO
POMME CUITE

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