



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 03 Mars au 09 Mars 2025



LUNDI

3

TERRINE DE SAUMON FUME
CUISSÉ DE POULE CONFITE
POMMES CUBES
L'ORTOLAN
FRUIT

POTAGE
ROULE AU FROMAGE / SALADE
KIRI BIO
LIEGEOIS DE FRUITS

MARDI

4

POIREAUX VINAIGRETTE
BŒUF A LA PROVENCALE
SPAGHETTI
PETIT CROC LAIT
CREME CHOCOLAT BIO

POTAGE
ŒUF DUR
EPINARDS A LA CREME
CAMEMBERT
SALADE DE FRUITS

MERCREDI

5

CONCOMBRES
PARMENTIER DE CANARD
TOMME GRISE
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

POTAGE
BEIGNETS DE COLIN
COURGETTE PERSILLEE
PHILADELPIA
MUFFIN*

JEUDI

6

TOMATE / MAIS EN SALADE
TRIPES
POMMES VAPEUR
LA VACHE QUI RIT
FRUIT

POTAGE
ASSORTIMENT CHINOIS
SALADE VERTE
LEERDAMMER
ENTREMETS SEMOULE

VENDREDI

7

BETTERAVES
POISSON A LA BORDELAISE
RIZ
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY
HARICOTS VERTS
BRESSE BLEU
POIRE AU VIN

SAMEDI

8

CELERI REMOULADE
STEAK HACHE DE VEAU
SALSIFIS
BOURSIN
FRUIT

VELOUTE
BRANDADE DE MORUE
MINI CABRETTE
POMME CUITE

DIMANCHE

9

JAMBON PERSILLE
SAUTE DE CANARD
JARDINIÈRE
GALET DE LA LOIRE
TARTE NORMANDE*

POTAGE
JAMBON / PUREE
CAMEMBERT
COMPOTE



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