



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

du 24 Mars au 30 Mars 2025



LUNDI

24

DUO DE CAROTTES ET CELERI MAYONNAISE
PALETTE A LA DIABLE
HARICOTS BEURRE PERSILLES
KIRI BIO
FRUIT

POTAGE
PAELLA DE POISSONS
BOURSIN
PRUNEAUX AU SIROP

MARDI

25

CHOUX BLANC / EMMENTAL / JAMBON
NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE
PUREE
ORTOLAN
COMPOTE AUX 2 FRUITS

POTAGE
ROULE AU FROMAGE / SALADE
PHILADELPHIA
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

MERCREDI

26

Anniversaire FAH

TERRINE DE POISSON
SAUTE DE CANARD
PENNES
CROC LAIT BIO
FRUIT
GATEAU ANNIVERSAIRE FAH

POTAGE
COTE DE BLETTES GRATINEES AUX
DES DE JAMBON
CAMEMBERT
COUPELLE DE FRUITS

JEUDI

27

SALADE RIZ AU THON
CHOUCROUTE GARNIE
PETIT SUISSE
BEIGNETS D'ANANAS

POTAGE
NUGGETS DE POULET
POMME VAPEUR
MINI BUCHE SOIGNON
FRUIT

VENDREDI

28

BETTERAVES
PAUPIETTE DE POISSON
RIZ
LEERDAMMER
POIRE AU VIN

POTAGE
OMELETTINE
RATATOUILLE
CAMEMBERT
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI

29

ROSETTE / BEURRE / CORNICHONS
BOUDIN NOIR
PUREE
MINI CABRETTE
POMME CUITE



POTAGE
ENDIVE AU JAMBON
YAOURT SUCRE
FLANBY

DIMANCHI

30

COQUILLE A LA RUSSE
GIGOT D'AGNEAU
FLAGEOLETS
GALET DE LA LOIRE
SALAMBO*

POTAGE
JAMBONNETTE DE POULET CONFIT
HARICOTS VERTS PERSILLES
CAMEMBERT
FFRUIT

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



Chevallard