



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

du 05 Mai au 11 Mai 2025



LUNDI

5

MACEDOINE MAYONNAISE  
TOMATE FARCIE  
RIZ  
YAOURT NATURE  
FRUIT

POTAGE  
SALADE DE POMMES DE TERRE /  
FILETS DE HARENGS  
CHANTENEIGE  
COMPOTE AUX 2 FRUITS

MARDI

6

TOMATE / MOZZARELLA EN SALADE  
FOIE PERSILLE  
ECRASE DE POMMES DE TERRE  
SAINT FLORENTIN  
POMME CUITE

POTAGE  
GRATIN DE COURGETTES / JAMBON  
GRUYERE  
CAMEMBERT  
YAOURT AUX FRUITS

MERCREDI

7

SARDINE BEURRE / SALADE / CITRON  
CUISSÉ DE PINTADE  
PENNES  
FRAIDOU  
FRAISES AU SUCRE

POTAGE  
QUENELLES  
COTES DE BETTES GRATINEES  
SIX DE SAVOIE  
SALADE DE FRUITS

JEUDI

8

Férié

ASPERGES MAYONNAISE  
JAMBON CHABLISIENNE  
GRATIN DAUPHINOIS  
LANGRES  
MOKA GRAND MARNIER

POTAGE  
ŒUF SAUCE BECHAMEL  
EPINARDS  
SAINT MORET  
FRUIT

VENDREDI

9

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  
DOS DE COLIN A LA CREME  
SAFRANEE  
RIZ  
CARRE FRAIS  
PRUNEAUX

POTAGE  
TARTE AUX POIREAUX  
SALADE  
CAMEMBERT  
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI

10

MOUSSE DE CANARD  
BŒUF BRAISE  
CAROTTES PERSILLEES  
PETIT SUISSE  
FRUIT

POTAGE  
ENDIVES AU JAMBON  
VACHE QUI RIT  
CREME AU CAFE

DIMANCHE

11

DUO DE CAROTTE CELERI  
EPAULE D'AGNEAU ROTIE  
FLAGEOLETS  
CAMEMBERT  
CHAUSSON AUX POMMES

POTAGE  
ROTI DE DINDE FROID  
CHOUX FLEURS GRATINES  
AIL ET FINE HERBES  
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGE DE FRANCE

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

\*Produit décongelé