



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

du 12 Mai au 18 Mai 2025



LUNDI

12

MARDI

13

MERCREDI

14

JEUDI

15

VENDREDI

16

SAMEDI

17

DIMANCHE

18

COQUILLE A LA MONEGASQUE
SAUMONETTE
POMME VAPEUR
EDAM
FRUIT

MELON
ANDOUILLETTE
FRITES
PETIT SUISSE
COMPOTE AUX 2 FRUITS

TOMATE/ MAIS
PETIT SALE
AUX LENTILLES
EMMENTAL
MARBRE / CREME ANGLAISE

ANDOUILLE
CUISSÉ DE CANETTE
JARDINIERE
SIX DE SAVOIE
FRUIT

CELERI REMOULADE
AILE DE RAIE AUX CAPRES
RIZ
TOMME NOIRE
MOUSSE NOISETTE

TABOULE
SAUTE DE LAPIN
HARICOTS BEURRE
YAOURT
FRUIT

BOUCHEE A LA PARISIENNE
PALERON DE BŒUF
POMME PAILLASSON
LANGRES
BABA AU RHUM

POTAGE
CHIPOLATAS
CORDIALE
RONDELE
ABRICOTS AU SIROP

POTAGE
ROTI DE DINDE FROID
BROCOLIS EN BECHAMEL
CAMEMBERT
ENTREMETS AU RIZ

POTAGE
QUENELLE
HARICOTS VERTS
FRAIDOU
FRUIT

POTAGE
JAMBON / COQUILLETES
CAMEMBERT
FLAN NAPPE Caramel

POTAGE
TARTE AUX CHAMPIGNONS
SALADE
CHANTENEIGE
POMME CUITE

POTAGE
POMME VAPEUR / FROMAGE BLANC
AUX HERBES
CAMEMBERT
SALADE FRUITS EXOTIQUES

VELOUTE
ŒUF DUR
EPINARDS
DEMI SEL
CREME AU CHOCOLAT

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