



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

du 21 avril au 27 Avril 2025



LUNDI 21

Lundi de Pâques

CASSOLETTE DE FRUITS DE MER  
ROSBEEF BEARNAISE  
GRATIN DAUPHINOIS  
BLEU D AUVERGNE  
POIRIER

VELOUTE  
ŒUF MEURETTE  
HARICOTS BEURRE  
EDAM  
YAOURT AUX FRUITS

MARDI 22

MACEDOINE MAYONNAISE  
CREPINETTES DE PORC  
HARICOTS ROUGES  
PETIT SUISSE  
FRUIT

POTAGE  
ROTI DE DINDE  
TOMATES PROVENCALES  
CAMEMBERT  
SEMOULE NAPPEE DE CAMEL

MERCREDI 23



CAROTTES RAPEES  
FILET DE CABILLAUD  
POMMES VAPEUR  
SAINT FLORENTIN  
MOKA CHOCOLAT

VELOUTE  
QUENELLES  
GRATIN COURGETTES  
CAMEMBERT  
FRUIT

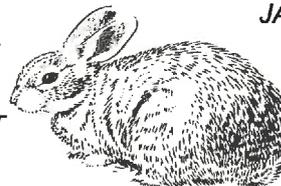
JEUDI 24

FROMAGE DE TETE  
CUISSSE DE POULET LABEL ROUGE  
RATATOUILLE  
TOMME NOIRE  
FRUIT

POTAGE  
CANNELLONIS / SALADE  
CHANTENEIGE  
POIRE A LA VANILLE

VENDREDI 25

POIREAUX VINAIGRETTE  
POISSON PANE  
EPINARDS A LA CREME  
YAOURT  
MOUSSE AU CHOCOLAT



VELOUTE  
JAMBON / COQUILLETES  
CAMEMBERT  
ANANAS AU SIROP

SAMEDI 26

CELERI REMOULADE  
ROGNONS  
PETITS POIS  
SIX DE SAVOIE  
POMME CUITE

POTAGE  
CLAFOUTIS / CHAMPIGNONS / LARDONS /  
EMMENTAL  
DEMI SEL  
FLAN VANILLE

DIMANCHE 27

ŒUF EN GELEE AUX CREVETTES  
PAUPIETTE DE VEAU  
POMMES PAILLASSON  
EMMENTAL  
PANNA COTTA FRUITS ROUGES

POTAGE  
ENDIVE AU JAMBON  
FRAIDOU  
COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUE

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFERENTS ELEVAGES DE France

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

\* Produits décongelés

