



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

du 02 au 08 Juin 2025



LUNDI

2



SALADE DE RIZ AU SURIMI
ROGNONS
CHOUX DE BRUXELLES
YAOURT
POIRE AU VIN

POTAGE
ŒUF SAUCE AURORE
POMMES DAUPHINES
TOMME NOIRE
FLANBY

MARDI

3

MACEDOINE MAYONNAISE
ROTI DE PORC
PUREE DE POIS CASSES
CHANTENEIGE
FRUIT

POTAGE
NUGGETS DE VOLAILLE
CAROTTES PERSILLEES
CAMEMBERT
SEMOULE AU CAMEL

MERCREDI

4



TOMATES / MOZZARELLA EN SALADE
FILET DE TRUITE A L'OSEILLE
RIZ
EMMENTAL
TRANCHE NAPOLITAINE

POTAGE
OMELETTE AUX OIGNONS
SALADE
FRAIDOU
FRUIT

JEUDI

5

FROMAGE DE TETE
POULET ROTI
RATATOUILLE
SIX DE SAVOIE
FRAISE / CHANTILLY

POTAGE
RAVIOLIS AU FROMAGE GRATINES
CAMEMBERT
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

VENDREDI

6

CAROTTES RAPEES
SAUMONETTE
EPINARDS
MIMOLETTE
MOUSSE A LA NOISETTE

POTAGE
QUENELLE
PAPILLONS
DEMI SEL
FRUIT

SAMEDI

7

MELON
PALERON BRAISE
PETITS POIS
PETIT SUISSE
MIRABELLES AU SIROP

POTAGE
CLAFOUTIS LARDONS CHAMPIGNONS
GRUYERE RAPE
CAMEMBERT
CREME CAFE

DIMANCHE

8

Fête
Pentecôte



TERRINE DE POISSON MAISON
SAUTE DE VEAU
HARICOTS VERTS / FLAGEOLETS
SOUMAINTRAIN
TARTE AUX POMMES

POTAGE
TOMATE PROVENCALE / SEMOULE
MERGUEZ
SAINT BRICET
SALADE DE FRUITS

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE DIFFERENTS ELEVAGE (Voir tableau joint)

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

*Produit décongelé



Signature

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard