



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent... du 09 au 15 Juin 2025



LUNDI

9

Férié

Lundi de Pentecôte

SAUCISSON AIL FUME / BEURRE / CORNICHON
BLANQUETTE DE DINDE
BROCOLIS
CHAUROUCE
VACHERIN GLACE

POTAGE
TARTE AU FROMAGE / SALADE
CAMEMBERT
DANY CHOCOLAT

MARDI

10

BETTERAVES AU BLEU ET AUX NOIX
PETIT SALE
LENTILLES
FROMAGE BLANC
POMME CUITE



POTAGE
BEIGNET DE POISSON
HARICOTS VERTS
TARTARE
LIEGEOIS GLACE

MERCREDI

11



GOUGERE
TOMATE FARCIE
RIZ
PETIT SUISSE
FRUIT

POTAGE
QUENELLE
CORDIALE DE LEGUMES
EDAM
SEMOULE NAPPEE CARAMEL

JEUDI

12

TABOULE
FOIE PERSILLE
CAROTTES
YAOURT
POIRE POCHEE VANILLE

POTAGE
COQUILLETES
JAMBON BLANC
CAMEMBERT
CREME AU CARAMEL

VENDREDI

13

CONCOMBRES AUX CREVETTES
SAUMONETTE
RIZ
SAINT FLORENTIN
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
ŒUF DUR
SALADE COLESLAW
DEMI-SEL
SALADE DE FRUITS DU VERGER

SAMEDI

14

TOMATES / MAIS EN SALADE
ESCALOPE VIENNOISE
RATATOUILLE
FRAIDOU
FRUIT

POTAGE
BŒUF VINAIGRETTE
SALADE DE POMME DE TERRE
CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP

DIMANCHE

15



FROMAGE DE TETE
CUISSSE DE PINTADE ROTIE
PETITS POIS CAROTTES
SAINT NECTAIRE
MOKA

POTAGE
SALADE DE PENNES AU SURIMI
CHANTENEIGE
FRUIT

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

