



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

du 16 au 22 Juin 2025



LUNDI 16

COQUILLE A LA RUSSE
ENDIVE AU JAMBON
TARTARE
FRUIT



POTAGE
BEIGNET DE POISSON
RIZ A LA TOMATE
CAMEMBERT
SALADE DE FRUIT

MARDI 17

CAROTTES RAPEES
ROGNONS
PUREE
SIX DE SAVOIE
COMPOTE

POTAGE
CLAFOUTIS POIREAUX / LARDONS /
EMMENTAL
MIMOLETTE
YAOURT AROMATISE

MERCREDI 18

SARDINE / LAITUE
CUISSSE DE PINTADE
NAVETS
YAOURT NATURE
FRUIT

POTAGE
JAMBON FUME
COQUILLETES
FRAIDOU
POMME CUITE

JEUDI 19



Fête de l'Eté

SANGRIA / SANGRIA SANS ALCOOL
VERRINE DE BETTERAVE ET CHANTILLY
AIL ET FINES HERBES
COOKIES AU JAMBON
GOUGERES AU PESTO ROUGE
TERRINE DE 3 POISSONS ET CREVETTES
SAUCE COCKTAIL
PALERON DE VEAU BRAISE
BATONNETS DE POLENTA /
PETITES CAROTTES COLOREES
FAISSELLE
DESSERT CHOCOLAT PRALIN

POTAGE
ŒUF EN MEURETTE
RIZ
CAMEMBERT
FRUIT



Vin rosé
Crémant
Champomy

FAH
Coca-cola
Orangina

VENDREDI 20

POIREAUX VINAIGRETTE
MOULES
FRITES
PAVE DEMI-SEL
PAMPLEMOUSSE AU JUS

POTAGE
MERGUEZ
TOMATE PROVENCALE
FROMAGE BLANC
SEMOULE AU CARMEL

SAMEDI 21

SALAMI
FOIE PERSILLE
CHOUX DE BRUXELLES
PETIT SUISE
FRUIT

POTAGE
TARTE OIGNON TOMATE MOZZARELLA
SALADE
VACHE QUI RIT
DANY CHOCOLAT

DIMANCHE 22



MELON
EPAULE DE MOUTON ROTIE
FLAGEOLETS
CAMEMBERTS
MYSTERE

POTAGE
ROTI DE DINDE FROID
COLESLAW
CHANTENEIGE
FRUIT

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

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

*Produit décongelé