



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

du 26 Mai au 01 Juin 2025



LUNDI 26

SARDINES / LAITUES / BEURRE / CITRON  
CUISSÉ DE PINTADE ROTIE  
HARICOTS LINGOTS  
EDAM  
FRUIT

POTAGE  
ENDIVES AU JAMBON  
SAINT BRICET  
ENTREMETS SEMOULE CARAMEL

MARDI 27

CONCOMBRE  
TRIPES  
PUREE  
FROMAGE BLANC  
ENTREMETS CAFE

POTAGE  
ŒUF DUR  
EPINARDS A LA CREME  
FRAIDOU  
SALADE DE FRUITS EXOTIQUE

MERCREDI 28

BETTERAVES  
SPAGHETTI BOLOGNAISE  
CHANTENEIGE  
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

POTAGE  
BEIGNET DE POISSON  
COURGETTES PROVENCALES  
CAMEMBERT  
TRANCHE NAPOLITAINE

JEUDI 29

SALADE D'AVOCAT AUX CREVETTES  
SAUCE COCKTAIL EN CASSOLETTE  
ROSBIF BERNAISE  
POMMES PAILLASSON  
FROMAGE DE CHEVRE  
FRAMBOISIER

POTAGE  
QUENELLE  
CHOUX FLEUR GRATINE  
DEMI SEL  
YAOURT AUX FRUITS

Férié  
Ascension

VENDREDI 30

MELON  
MOULES  
FRITES  
TOMME NOIRE  
FRUIT

POTAGE  
SALADE DE BŒUF  
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE  
TARTARE  
COMPOTE

SAMEDI 31

CELERI REMOULADE  
ROTI DE VEAU  
NAVETS  
PETIT SUISSE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE  
SALADE POMMES DE TERRE  
FILET DE HARENGS  
CAMEMBERT  
FRUIT

DIMANCHE 1

PATE EN CROUTE  
LAPIN A LA MOUTARDE  
PRINTANIERE  
BLEU DE BRESSE  
BABA AU RHUM

VELOUTE D'ASPERGES  
RISOTTO FINANCIER  
RONDELE  
SALADE DE FRUITS DU VERGER

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