

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...  
du 07 au 13 Juillet 2025



LUNDI

7

SARDINE AU BEURRE CITRON  
CUISSÉ DE POULET ROTI  
POMMES PAILLASSON  
EDAM  
FRUIT

POTAGE  
CLAFOUTIS COURGETTES / FETA  
LARDONS  
CHANTENEIGE  
SEMOULE AU LAIT

MARDI

8

CONCOMBRES AUX CREVETTES  
TRIPES  
PUREE  
FROMAGE BLANC  
FLAN VANILLE

POTAGE  
ŒUF DUR  
POIREAUX VINAIGRETTE  
CAMEMBERT  
SALADE DE FRUITS DU VERGER

MERCREDI

9

CAROTTES RAPEES  
TAGLIATELLES CARBONARA  
TOMME  
MIRABELLES AU SIROP

POTAGE  
BEIGNET DE POISSON

RONDELE  
TRANCHE NAPOLITAINE

JEUDI

10

MELON  
BŒUF BRAISÉ  
HARICOTS BLANCS  
PETIT SUISSE  
FRUIT

POTAGE  
SALADE DE MUSEAU AU VINAIGRE  
HARICOTS BEURRE EN SALADE  
MIMOLETTE  
YAOURT AUX FRUITS

VENDREDI

11

TOMATES MOZZARELLA  
TRUITE DE MER  
POMME VAPEUR  
SIX DE SAVOIE  
FRUIT



POTAGE  
QUICHE / SALADE  
CAMEMBERT  
COMPOTE AUX 2 FRUITS

SAMEDI

12

MACEDOINE MAYONNAISE  
PAUPIETTE DE VEAU  
JEUNES CAROTTES  
FRAIDOU  
MOUSSE AU CAFE

POTAGE  
QUENELLES  
RIZ  
DEMI-SEL  
FRUIT

DIMANCHE

13

FROMAGE DE TÊTE  
POULET ROTI / MERGUEZ  
LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE  
CAMEMBERT  
ŒUF A LA NEIGE

POTAGE  
POMMES DE TERRE / FROMAGE  
BLANC AUX HERBES  
VACHE QUI RIT  
SALADE FRUITS EXOTIQUES

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