

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...  
du 14 au 20 Juillet 2025



LUNDI

14

CASSOLETTE DE MOULES SAFRANEE  
ROSBIF SAUCE BEARNAISE  
POMME DAUPHINE / CHAMPIGNONS  
BLEU  
FRAMBOISIER

POTAGE  
OMELETTE AU FROMAGE / SALADE  
YAOURT  
SEMOULE AU LAIT CAMELISEE

Férié  
Fête nationale

MARDI

15

ASPERGES / MAYONNAISE  
CREPINETTE DE PORC  
POMMES VAPEUR  
TOMME NOIRE  
FRUIT

POTAGE  
HARICOTS VERTS EN SALADE  
PILONS DE POULET ROTIS  
SIX DE SAVOIE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MERCREDI

16

TOMATES / MAIS  
TAGLIATELLES AUX  
DEUX SAUMONS  
CAMEMBERT  
LIEGEOIS GLACE

POTAGE  
SAUCISSE BLANCHE  
COURGETTES PROVENCALES  
VACHE QUI RIT  
FRUIT



JEUDI

17

PATE DE FOIE  
CUISSÉ DE CANETTE  
NAVETS  
FRAIDOU  
FRUIT



POTAGE  
JAMBON  
PUREE  
CAMEMBERT  
COMPOTE

VENDREDI

18

CAROTTES RAPEES  
SAUMONETTE  
EPINARDS  
SAINT FLORENTIN  
MOUSSE AU PRALINE

POTAGE  
SALADE DE COQUILLETES /  
DES DE GRUYERE ET JAMBON  
CHANTENEIGE  
FRUIT

SAMEDI

19

MELON  
TRIPES  
CAROTTES  
BREBIS CREME  
POMMES CUITE

POTAGE  
FLAN AUX CHAMPIGNONS /  
LARDONS / GRUYERE  
CAMEMBERT  
FLAN NAPPEE CAMEL

DIMANCHE

20

TERRINE DE POISSON MAISON  
BLANQUETTE DE VEAU  
RIZ  
MIMOLETTE  
TARTE AUX POMMES

POTAGE  
POIREAUX VINAIGRETTE  
ŒUF DURS  
DEMI-SEL  
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