



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 23 au 29 Juin 2025



LUNDI 23

MACEDOINE MAYONNAISE
DOS DE CABILLAUD
POMMES VAPEUR
TOMME NOIRE
FRUIT

POTAGE
JAMBON
CHOUX FLEUR EN SALADE
RONDELE
SALADE DE FRUITS EXOTIQUE

MARDI 24

TOMATE EN SALADE
BOUDIN NOIR
PUREE
SAINT FLORENTIN
COMPOTE



POTAGE
ROTI DE DINDE
HARICOTS VERTS
CAMEMBERT
SEMOULE AU CARMEL

MERCREDI 25

Anniversaire FAH
Colbert

POIREAUX VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC
MACARONI
CHEVRE BUCHE
TRANCHE NAPOLITAINE

POTAGE
QUENELLE
EPINARDS A LA CREME
FRAIDOU
FRUIT

JEUDI 26



PATE EN CROUTE
PAUPIETTE DE DINDE
CORDIALE
YAOURT NATURE
FRUIT

POTAGE
RAVIOLIS GRATINES
EDAM
FLAN NAPPE CARMEL

VENDREDI 27

CAROTTES RAPEES
SAUMONETTE
RATATOUILLE
SIX DE SAVOIE
FRAISES AU SUCRE

POTAGE
SALADE DE MUSEAU
POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
POMME CUITE

SAMEDI 28

SALADE DE RIZ AU SURIMI
BLANQUETTE DE DINDE
SALSIFIS
CAMEMBERT
ANANAS AU SIROP

POTAGE
TARTE A L'OIGNON / SALADE
CHANTENEIGE
FRUIT

DIMANCHE 29

BOUCHEE PARISIENNE
ROSBIF FROID SAUCE BEARNAISE
POMMES PAILLASSON
SAINT NECTAIRE
ŒUFS A LA NEIGE

POTAGE
OMELETTE / TOMATES PROVENCALES
PAVE DEMI-SEL
CREME AU CHOCOLAT



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



S. Chevallard