

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...  
du 30 Juin au 06 Juillet 2025



LUNDI

30

SAUCISSON A L'AIL  
ROTI DE PORC  
TORSADES  
CAMEMBERTS  
FRUIT

POTAGE  
JAMBON DE DINDE  
CHOUX ROMANESCO  
RONDELE  
RIZ AU LAIT

MARDI

1

SALADE DE POMMES DE TERRE  
POISSON PANE  
RATATOUILLE  
PETIT SUISSSES  
FRUIT

POTAGE  
CANNELLONIS GRATINES  
CAMEMBERT  
COMPOTES AUX 2 FRUITS

MERCREDI

2

TOMATES EN SALADE / MAIS  
BŒUF PROVENCALE  
POMMES DAUPHINES  
TOMME NOIRE  
POMMES CUITE

POTAGE  
ŒUF DUR MAYONNAISE  
HARICOTS VERTS EN SALADE  
FRAIDOU  
FLAN AU CHOCOLAT



JEUDI

3

MELON  
JAMBON A LA CHABLISIENNE  
RIZ  
SIX DE SAVOIE  
PRUNEAUX

POTAGE  
FOIE DE VOLAILLE / CHOUX FLEUR  
EDAM  
SEMOULE AU LAIT

VENDREDI

4

CAROTTES RAPEES  
DOS DE CABILLAUD  
ÉPINARDS A LA CREME  
YAOURT  
LIEGEOIS GLACES

POTAGE  
CLAFOUTIS POIREAUX / LARDONS /  
GRUYERE  
CAMEMBERT  
FRAISES AU SUCRE



SAMEDI

5

ŒUF EN GELEE  
ROGNONS  
JEUNES CAROTTES  
MIMOLETTE  
FRUIT

POTAGE  
PILON DE POULET  
COQUILLETES  
CHANTENEIGE  
CREME CAFE

DIMANCHE

6

VERRINE D'AVOCAT AUX CREVETTES  
SAUTE DE MOUTON  
FLAGEOLETS  
SAINT NECTAIRE  
VACHERIN GLACE

POTAGE  
TOMATE FARCIE / RIZ  
DEMI SEL  
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