

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 11 Août au 17 Août 2025



LUNDI 11

FROMAGE DE TETE
SAUTE DE PORC
HARICOTS BLANCS
CAMEMBERT
FRUIT

POTAGE
KNACK
POIREAUX BECHAMEL
VACHE QUI RIT
FLANBY

MARDI 12



SALADE DE POMME DE TERRE
DOS DE CABILLAUD
CHOUX FLEUR
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
HACHI PARMENTIER
CAMEMBERT
COMPOTE

MERCREDI 13

TOMATES / MAIS
FRICADELLE DE BŒUF SAUCE POIVRE
FRITES
SAINT NECTAIRE
PECHE AU SIROP

POTAGE
ŒUFS POCHE
EPINARDS A LA CREME
FRAIDOU
SEMOULE AU LAIT

JEUDI 14

CONCOMBRES
SAUMONETTE
COURGETTES PERSILLEES
YAOURT
ANANAS AU SIROP

POTAGE
RAVIOLIS AU FROMAGE
SAINT BRICET
SALADE DE FRUITS DU VERGER

VENDREDI 15

Férié
Assomption

COQUILLE A LA RUSSE
JAMBON CHABLISIENNE
RIZ
CHEVRE BUCHE
BRUNOISE DE FRUITS / CHANTILLY



POTAGE
QUENELLE
RATATOUILLE
CAMEMBERT
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

SAMEDI 16

ŒUF EN GELEE
FOIE PERSILLE
CAROTTES
SIX DE SAVOIE
FRUIT

POTAGE
ROTI DE DINDE FROID
COQUILLETES
CAMEMBERT
CREME CAFE

DIMANCHE 17



MELON
SAUTE D'AGNEAU
FLAGEOLETS
GRUYERE
BABA AU RHUM

POTAGE
TOMATE PROVENCALE
MERGUEZ
CHANTENEIGE
FRUIT

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE DIFFERENTS ELEVAGES (Voir tableau joint)
Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

* Produit décongelé

