

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 18 Août au 24 Août 2025



LUNDI 18

SARDINE AU BEURRE / CITRON
CUISSSE DE POULET
POMMES SAUTEES
VACHE QUI RIT
FRUIT

POTAGE
CANNELLONIS / SALADE
CAMEMBERT
SEMOULE AU LAIT

MARDI 19



CONCOMBRES
BŒUF AU JUS
MACARONIS
PETIT SUISSE
ENTREMETS CAFE

POTAGE
OMELETTE AUX
CHAMPIGNONS
SAINT BRICET
COMPOTE

MERCREDI 20

BETTERAVES
PARMENTIER DE CANARD
MIMOLETTE
FRUIT

POTAGE
BEIGNETS DE POISSON
LEGUMES RATATOUILLE
AIL ET FINES HERBES
PETIT POT DE GLACE

JEUDI 21

TOMATE EN SALADE
ROGNONS
HARICOTS BLANCS
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
SALADE STRASBOURGEOISE
CAMEMBERT
FLAN VANILLE



VENDREDI 22

CELERI REMOULADE
AILE DE RAIE AUX CAPRES
POMMES VAPEUR
BLEU
FRUIT

POTAGE
SALADE DE MUSEAU
HARICOTS BEURRE EN SALADE
DEMI-SEL
POIRE A LA VANILLE

SAMEDI 23

CAROTTES RAPEES
BLANQUETTE DE VEAU
BROCOLIS
SIX DE SAVOIE
MOUSSE A LA NOISETTE

POTAGE
BOULETTE SAUCE TOMATE
RIZ
CAMEMBERT
FRUIT

DIMANCHE 24

RILLETES DU MANS
SAUTE DE LAPIN
PRINTANIERE
GRUYERE
TARTE AUX POMMES MAISON

POTAGE
COQUILLETES AU JAMBON
FRAIDOU
SALADE DE FRUIT DU VERGER



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

