

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 28 Juillet au 03 Août 2025



LUNDI 28

TERRINE DE LEGUMES / MAYONNAISE
MERGUEZ / BOULETTE D'AGNEAU
LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE
MIMOLETTE
FRUIT

POTAGE
SALADE RIZ AU SURIMI
DEMI-SEL
SALADE DE FRUITS DU VERGER

MARDI 29



TOMATES EN SALADE
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
POMMES VAPEUR
FROMAGE BLANC
COMPOTE AUX 2 FRUITS

POTAGE
SALADE COLESLAW
MORTADELLE
CAMEMBERT
YAOURTS AUX FRUITS

MERCREDI 30

Anniversaire FAH

MAQUERAUX / SALADE
SAUTE DE PINTADE FORESTIER
RIZ
TOMME NOIRE
FRUIT / GATEAU ANNIVERSAIRE FAH

POTAGE
JAMBON
CHOUX ROMANESCO
FRAIDOU
COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES

JEUDI 31

TABOULE
ROTI DE PORC A LA DIJONNAISE
HARICOTS BEURRE
VACHE QUI RIT
LIEGEOIS GLACE

POTAGE
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
FRUIT

VENDREDI 1

CONCOMBRES
MOULES
FRITES
SIX DE SAVOIE
PRUNEAUX



POTAGE
CLAFOUTIS / JAMBON / FETA
COURGETTES
YAOURT
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI 2

SAUCISSON A L'AIL
BŒUF MODE
CAROTTES
BREBIS CREME
FRUIT

POTAGE
QUICHE / SALADE
SAINT BRICET
FLAN NAPPE CARAMEL

DIMANCHE 3

MELON
SAUTE DE MOUTON
PETITS POIS
EPOISSES
VACHERIN GLACE

POTAGE
CORDON BLEU
TOMATES PROVENCALES
CAMEMBERT
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

