Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 09 Novembre au 15 Novembre 2026

LUNDI	9	*MACEDOINE MAYONNAISE* *POULE AU RIZ* *SAINT FLORENTIN* *FRUIT*	*POTAGE* *ENDIVE AU JAMBON* *FROMAGE BLANC* *SEMOULE AU CARAMEL*
MARDI	10	*BETTERAVES EN CUBES* *BŒUF BOURGUIGNON* *POMMES DUCHESSE* *FROMAGE BLANC* *ENTREMETS PISTACHE*	*POTAGE* *ŒUF SAUCE AURORE* *SALSIFIS* *PAVE FRAIS* *COMPOTE AUX 2 FRUITS*
MERCREDI	11	*CASSOULET AU CONFIT DE CANARD* *ET SAUCISSE DE TOULOUSE* *SOUMAINTRAIN* *PITHIVIER MAISON*	*POTAGE* *BEIGNETS DE POISSON* *CHAMPIGNONS PERSILLES* *PETIT MOULE* *FRUIT*
JEUDI	12	*CONCOMBRES* *TRIPES* *POMMES VAPEUR* *CHANTENEIGE* *FRUIT*	*POTAGE* *PISSALADIERE AUX ANCHOIS* *SALADE* *CAMEMBERT* *CREME AU CAFE*
VENDREDI	13	*CAROTTES RAPEES* *MOULES* *FRITES* *PETIT SUISSE* *FRUIT*	*POTAGE* *MUSEAU AU VINAIGRE* *CHOUX FLEUR EN SALADE* *CAMEMBERT* *SALADE DE FRUITS*
SAMEDI	14	*MAQUERAUX / SALADE* *PAUPIETTE DE VEAU* *HARICOTS VERTS PERSILLES* *FRAIDOU* *MOUSSE A LA NOISETTE*	*POTAGE* *GRATIN DE TORSADES* *DES DE JAMBON* *TOME NOIRE* *FRUIT*
DIMANCHE	15	*SALAMI AU BEURRE* *SAUTE DE PINTADE* *NAVETS* *CAMEMBERT* *4/4 CREME ANGLAISE*	*POTAGE* *GRATIN DE POMME DE TERRE /* *BECHAMEL / LARDONS* *RONDELE* *COMPOTE*

Férié
Armistice 1918

Origine des viandes / Voir tableau joint

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés

Joséphine Normand RESIDENCE

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard