

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 15 juillet 2024

mardi 16 juillet 2024

mercredi 17 juillet 2024

jeudi 18 juillet 2024

vendredi 19 juillet 2024

samedi 20 juillet 2024

dimanche 21 juillet 2024

DEJEUNER						
BETTERAVES À LA CIBOULETTE	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	PATE DE FOIE	RADIS LONG	HOUMOUS	BAVAROIS TOMATE	ŒUF DUR
RÔTI DE PORC AU JUS	SAUTE DE POULET	COLIN D'ALASKA PANÉ ET CITRON	SAUTÉ DE POULET AU JUS DE VOLAILLE	CASSOLETTE DE COLIN D'ALASKA & MOULES BIO, ÉMULSION FAÇON BEURRE BLANC	SAUTÉ DE PORC AUX ANCHOIS, OLIVES, POIVRONS ET TOMATES	BOULETTE DE BŒUF
PUREE PDT	PUREE RATATOUILLE	PUREE DE LEGUMES	PUREE CARTOTTES	PUREE PIPERADE	PUREE COURGETTE	PUREE PDT
PETIT LOUIS	PETIT MOULE AIL FINE HERBES	CHANTENEIGE	PICON	TARTARE AIL FINE HERBES	CROC LAIT	CANTAFRAIS *
BANANE	CREME PATISSIER COULIS DE FRUITS JAUNE	FROMAGE BLANC À LA MANGUE	COMPOTE FRAMBOISE	PASTEQUE	GLACE VANILLE & NAVETTE DE MARSEILLE (BISCUIT FLEUR ORANGER)	MOUSSE CITRON <sup>N</sup>
POT SE SEMOULE AU LAIT	COMPOTE	COMPOTE	YAOURTH A BOIRE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
DINER						
CRÈME DE POMMES DE TERRE AU CÉLÉRI RAVE & OIGNONS	POTAGE AUX CAROTTES	BOUILLON DE LÉGUMES AU TAPIOCA <sup>N</sup>	SOUPE À LA TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	BOUILLON DE VOLAILLE AUX VERMICELLES	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
JAMBON DE DINDE	HACHIS PARMENTIER	CHIPOLATA	QUENELLE	OMELLETTTE	CUBE DE COLIN	JAMBON DE DINDE
PUREE EPINARD		PUREE DE PATATE DOUCES	PUREE BRUNOISE DE LEGUMES	PUREE JULIENNE DE LEGUMES	PUREE POTIRON	PUREE BROCOLIS
EMMENTAL FONDUE	CARRE 1/2 SEL	LE CARRE FONDUE	PETIT MOULE NATURE	VACHE QUI RIT	SAINT MORET	FRAIDOU
POT DE CREME CAFE	PETIT FILOU	COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE	SEMOULE AU LAIT AUX FRUITS ROUGES	CRÈME CATALANE	COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	BANANE

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local

## CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 15 juillet 2024

mardi 16 juillet 2024

mercredi 17 juillet 2024

jeudi 18 juillet 2024

vendredi 19 juillet 2024

samedi 20 juillet 2024

dimanche 21 juillet 2024

### DEJEUNER

BETTERAVES À LA  
CIBOULETTE

CAROTTES RÂPÉES À LA  
VINAIGRETTE

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET  
CORNICHON

RADIS RONDELLE AUX  
VINAIGRETTE

SALADE DE POIS CHICHES  
AUX OIGNONS ET  
CORIANDRE

TOMATE À LA CIBOULETTE

CŒUFS DUR MAYONNAISE

RÔTI DE PORC AU JUS

HAUT DE CUISSE DE  
POULET VF ROTI AU JUS

COLIN D'ALASKA PANÉ ET  
CITRON

SAUTÉ DE POULET AU JUS  
DE VOLAILLE

CASSOLETTE DE COLIN  
D'ALASKA & MOULES BIO,  
ÉMULSION FAÇON BEURRE  
BLANC

SAUTÉ DE PORC AUX  
ANCHOIS, OLIVES,  
POIVRONS ET TOMATES

RÔTI DE BOEUF ET JUS AUX  
HERBES DE PROVENCE

HARICOTS LINGOTS  
MIJOTÉS

RATATOUILLE

CORDIALE DE LÉGUMES

CAROTTES EN DÉS

HARICOTS VERTS

BOULGOUR CRÉOLE

NAVETS

SEMOULE AUX ÉPICES

PDT VAPEUR

MACARONIS

RIZ CRÉOLE

COURGETTES À L'AIL

PURÉE DE POMMES DE TERRE

BLEU

CAMEMEBERT

BUCHETTE CHEVRE

SAINT PAULIN

TOMME BLANCHE

SAINT NECTAIRE

BRIE \*

BANANE

FAR AUX PRUNEAUX

FROMAGE BLANC À LA  
MANGUE

POMME RÔTIE AU FOUR

PASTEQUE

GLACE VANILLE &  
NAVETTE DE MARSEILLE  
(BISCUIT FLEUR ORANGER)

TROPEZIENNE

### GOUTER

ROULE ABRICOTS

GATEAUX AUX FRUITS  
CONFIT

GATEAUX AUX YAOURTH

GAUFFRE

GATEAUX FLEURE DE  
ORANGER

GATEAUX AUX CHOCOLAT

MINI VIENNOISERIE

### DINER

CRÈME DE POMME DE  
TERRE AU CÉLÉRI

POTAGE AUX CAROTTES

BOUILLON DE LÉGUMES AU  
TAPIOCA

SOUPE À LA TOMATE

POTAGE DE LÉGUMES FRAIS

BOUILLON DE VOLAILLE  
AUX VERMICELLES

POTAGE DE LÉGUMES FRAIS

QUICHE AUX ÉPINARDS ET  
AU BRIE

HACHIS PARMENTIER

FEUILLETÉ À LA CHAIR A  
SAUCISSE, THYM ET PERSIL

GRATIN DE LÉGUMES AU  
BRIE

OMELETTE

CAKE AU THON ET  
CIBOULETTE

JAMBONNEAU SAUCE,  
MOUTARDE

SALADE ICEBERG À LA  
VINAIGRETTE

SALADE ICEBERG À LA  
VINAIGRETTE

PIPERADE

SALADE ICEBERG À LA  
VINAIGRETTE

COQUILLETES

EMMENTALE FONDUE

CARRE 1/2 SEL

TOMME GRISE

MIMOLETTE

COULOUUMMIER

GOUDA

FRAIDOU

POT DE CRÈME CAFÉ

SALADE DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS  
ALLÉGÉE EN SUCRE

SEMOULE AU LAIT AUX  
FRUITS ROUGES

CRÈME CATALANE

COMPOTE DE POMMES ET  
BANANES ALLÉGÉE EN  
SUCRE

PECHE

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local