

# La Table du Clos d'Orrière

Du 01er au 07 Juin 2026

Ce menu pourra être modifié en fonction du marché et des fournisseurs

Bœuf origine France  
Volaille origine France  
Porc origine France

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**SAMEDI**

**DIMANCHE**

## DEJEUNER

Potage aux Epices  
ou  
Poireaux  
vinaigrette  
--  
Parmentier de  
Bœuf, salade verte  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Fruits frais

Potage  
campagnard  
ou  
Feuilleté fromage  
--  
Saumonette,  
Pommes de terre  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Pêche Melba

Potage Provençal  
ou  
Salade de lardons  
et croustons  
--  
Sot l'y laisse de  
dinde  
Coquillettes  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Crème renversée

Potage Parmentier  
ou  
Melon  
--  
Galette  
jambon fromage  
Lait ribot  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Far Breton

Potage Méridional  
ou  
Paté  
--  
Poisson du Jour  
Riz pilaf  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Salade de fruits

Potage Courgette  
ou  
Surimi Mayonnaise  
--  
Sauté de porc  
Flageolets  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Entremet

Potage  
Crécy  
ou  
Mousse de canard  
--  
Cuisse de pintade  
aux raisins  
pommes sautées  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Pâtisserie

## DINER

Potage  
--  
Chipolata  
Julienne de  
légumes  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Café liegeois

Potage  
--  
Escalope viennoise,  
Poêlée de légumes  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Yaourt aux fruits

Potage  
--  
Gratin de choux  
fleur et chorizo  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Mousse au chocolat

Potage  
--  
Chili con carne  
Riz basmati  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Flan caramel

Potage  
--  
Curry de dinde,  
Purée de pommes  
de terre  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Fromage blanc aux  
fruits

Potage  
--  
Quiche au thon  
Salade verte  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Semoule

Potage  
--  
Ganlantine olives  
aux macédoine,  
--  
Fromage ou laitage  
--  
Compote