

La Table du Clos d'Orrière

Menu du 18 au 24 Mai 2026

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

DEJEUNER

Potage Provençal ou Céleri remoulade -- Sauté de porc Coquillettes -- Fromage ou laitage -- Fruits frais	Potage aux Epices ou Artichaud vinaigrette -- Colin vapeur, Salsifis -- Fromage ou laitage -- Crème polombière speculoos	Potage Parmentier ou Pain de poisson Mayonnaise -- Cotes de porc Poêlée lyonnaise -- Fromage ou laitage -- Compote meringuée	Potage Courgettes ou Toast gratiné, salade -- Poule au pot Riz -- Fromage ou laitage -- Fruits frais	Potage Crecy ou Saucisson à l'ail -- Poisson du jour Poêlée de légumes -- Fromage ou laitage -- Tarte Normande	Potage pois cassés ou Maquereaux -- Rougail saucisse, semoule -- Fromage ou laitage -- Entremet	Potage Méditerranéen ou Asperges à la crème -- Cuisse de canette pommes Risolées salade verte -- Fromage ou laitage -- Eclair
---	---	---	--	---	--	---

DINER

Potage -- Tortillas, ratatouille -- Fromage ou laitage -- Mousse au chocolat	Potage -- Emincé de volaille champignons et pommes de terre -- Fromage ou laitage -- Yaourt au fruit	Potage -- Œufs florentine -- Fromage ou laitage -- Compote	Potage -- Gratin de pommes de terre et thon -- Fromage ou laitage -- Liégeois	Potage -- Tortellini à la carbonara -- Fromage ou laitage -- Flan caramel	Potage -- Quiche Lorraine, salade -- Fromage ou laitage -- Semoule	Potage -- Jambon blanc, macédoine -- Fromage ou laitage -- Crème dessert
---	--	--	--	--	---	---

Bœuf origine

