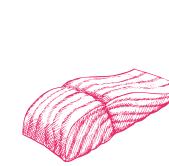




# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 5 janvier 2026 au 11 janvier 2026



Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01	Samedi 10/01	Dimanche 11/01
Salade endive nature	Macédoine de légumes mayonnaise 	Chèvre chaud salade verte 	Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Rillettes de poisson blanc aux herbes fraîches et toast 	Fenouil sauce vinaigrette	Carottes râpées ciboulette 
Filet de colin sauce crème citronnée  Gnocchi	Palette de porc à la provençale (tomate, vin blanc, herbes)	Émincé de poulet sauce moutarde	Rôti de porc à l'ail et aux herbes de Provence	Aiguillettes de poulet à la crème de basilic	Diots au vin blanc et polenta crémeuse au beaufort 	Boulettes de bœuf, sauce tomate
Épinards béchamel 	Polenta crémeuse	Pâtes Farfalles ciboulette	Semoule au jus de viande	Pâtes Macaroni 	Butternut braisé	Endives braisées
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Céleri poêlé à la tomate 	Fondue de poireaux béchamel	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 
Compote de pomme et spéculoos	Crème dessert à la fleur d'oranger	Flan pâtissier	Camembert	Chèvre bûchette	Tarte aux myrtilles	Ille flottante au caramel 
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de pomme de terre au basilic	Potage Picard : poireau, pdt et oignon 	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 	Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert
Salade d'orange à la menthe	Fromage blanc à la crème de marrons	Compote pomme ananas 	Riz au lait au caramel	Compote de pomme et spéculoos	Salade de fruits frais du moment 	Poire au sirop