



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 12 janvier 2026 au 18 janvier 2026



Lundi 12/01	Mardi 13/01	Mercredi 14/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01	Samedi 17/01	Dimanche 18/01
<p>Pâté de campagne </p> <p>Dos de colin au citron </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Haricots verts aux oignons caramélisés </p> <p>Saint-Nectaire (AOP) </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Salade de pois chiches persillée vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôtie au paprika</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre) façon grand mère </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets caramel</p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée) </p> <p>Rôti de veau sauce au poivre vert</p> <p>Écrasé de pommes de terre et panais </p> <p>Bleu</p> <p>Brownie</p>	<p>Betteraves au vinaigre de framboise </p> <p>Sauté de porc à la sarriette </p> <p>Frites steakhouse</p> <p>Gratin de courge</p> <p>Camembert</p> <p>Crumble pomme figue </p>	<p>Rillettes de porc </p> <p>Langue de bœuf sauce ravigote (mayonnaise, câpres, herbes)</p> <p>Poêlée lentilles carottes </p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Orange</p>	<p>Radis noirs râpés sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>Tartiflette (pomme de terre, lardons et fromage) au reblochon </p> <p>Salade laitue vinaigrette </p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Biscuit de savoie et confiture myrtilles</p>	<p>Crêpe au fromage </p> <p>Aiguillettes de poulet au jus romarin</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Butternut braisé</p> <p>Reblochon (AOP) </p> <p>Banane </p>
<p>Potage de légumes</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Gâteau de semoule aux raisins secs</p>	<p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Reblochon (AOP) </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Potage Saint Germain : Pois cassés </p> <p>Saint-Nectaire (AOP) </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme fraise </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines</p>