



## Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

Lundi 29/12	Mardi 30/12	Mercredi 31/12	Jeudi 01/01	Vendredi 02/01	Samedi 03/01	Dimanche 04/01
Champignons vinaigrette	Navets longs râpés vinaigrette crémeuse à la ciboulette 	Terrine forestière 	Chou blanc vinaigrette balsamique 	Œuf dur mayonnaise	Duo de radis noir et roses râpés, sauce vinaigrette	Betteraves vinaigrette à l'estragon 
Blanquette de saumon à l'aneth 	Normandin de veau au paprika	Bœuf mironton : sauce tomate	Haut de cuisse de poulet rôti au jus de viande	Rôti de bœuf à l'ail doux	Potée Auvergnate (saucisse, chou vert, pdt)	Boulettes d'agneau jus aux 4 épices (cannelle, gingembre)
Pâtes torti 	Riz pilaf	Gratin dauphinois (pommes de terre) 	Frites steakhouse	Riz créole		Semoule au jus de viande
Brocoli à l'étuvée 	Petits pois 	Haricots verts persillés 	Carottes persillées 	Purée de butternut 		Légumes couscous (carotte, navet, courgette)
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 
Clémentine rôtie à la crème anglaise	Compote pomme cassis	Eclair au café	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais  	Paris Brest : chou et crème pralinée	Corbeille de fruits  
Potage de légumes	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 	Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert
Corbeille de fruits  	Crème persane (tapioca) au caramel	Compote de pomme à la cannelle	Spécialité pomme pêche	Entremets pistache	Corbeille de fruits  	Mousse au citron