



Menu

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

Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01	Samedi 10/01	Dimanche
Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Rillettes de poisson blanc aux herbes fraîches et toast 	Fenouil sauce vinaigrette	Carottes râpées ciboulette 	Pâté de campagne 	Salade de pois chiches persillée vinaigrette	
Rôti de porc à l'ail et aux herbes de Provence	Aiguillettes de poulet à la crème de basilic		Boulettes de bœuf, sauce tomate	Dos de colin au citron Riz pilaf	Cuisse de poulet rôtie au paprika	
Semoule au jus de viande	Pâtes Macaroni 	Diots au vin blanc et polenta crémeuse au beaufort 	Butternut braisé	Haricots verts aux oignons caramélisés 	Gratin dauphinois (pommes de terre) façon grand mère Purée de potiron	
Céleri poêlé à la tomate 	Fondue de poireaux béchamel	Tarte aux myrtilles	Île flottante au caramel	Corbeille de fruits 	Entremets caramel	
Pomme 	Corbeille de fruits 					
Potage Picard : poireau, pomme de terre et oignon 	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de pomme de terre au basilic	
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	
Riz au lait au caramel	Compote de pomme et spéculoos	Salade de fruits frais du moment 	Poire au sirop	Gâteau de semoule aux raisins secs	Corbeille de fruits 	