



# 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
<p>Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Rôti de porc à l'ail et aux herbes de Provence</p> <p>Semoule au jus de viande</p> <p>Céleri poêlé à la tomate</p> <p>Pomme</p>	<p>Rillettes de poisson blanc aux herbes fraîches et toast</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème de basilic</p> <p>Pâtes Macaroni</p> <p>Fondue de poireaux béchamel</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Fenouil sauce vinaigrette</p> <p>Diots au vin blanc et polenta crémeuse au beaufort</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>	<p>Carottes râpées ciboulette</p> <p>Boulettes de bœuf, sauce tomate</p> <p>Butternut braisé</p> <p>Endives braisées</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Dos de colin au citron</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Haricots verts aux oignons caramélisés</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>Entremets caramel</p>	
<p>Potage Picard : poireau, pomme de terre et oignon</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Riz au lait au caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme et spéculoos</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bleu</p> <p>Salade de fruits frais du moment</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Poire au sirop</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>	