



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 2 février 2026 au 8 février 2026

Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02	Samedi 07/02	Dimanche 08/02
Chou blanc vinaigrette balsamique  	Œuf dur mayonnaise	Duo de radis noir et roses râpés, sauce vinaigrette	Betteraves vinaigrette à l'estragon 	Salade de lentilles à l'échalote	Macédoine de légumes mayonnaise	Chèvre chaud salade verte 
Haut de cuisse de poulet au jus de viande	Paleron braisé et son jus de viande	Potée Auvergnate (saucisse, chou vert, pdt)  	Boulettes d'agneau jus aux 4 épices (cannelle, gingembre) 	Filet de colin sauce crème citronnée  Gnocchi	Palette de porc à la provençale (tomate, vin blanc) 	Émincé de poulet sauce moutarde
Pommes de terre dauphines	Riz créole		Semoule au jus de viande		Polenta crémeuse	Pâtes Farfalles ciboulette
Carottes persillées 	Purée de butternut 		Légumes couscous (navet, courgette)	Épinards béchamel 	Potiron cuit au four	Haricots plats 
Camembert	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 	Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu
Crêpes au sucre	Salade de fruits frais   	Paris Brest (chou, crème pralinée)	Corbeille de fruits   	Compote de pomme et spéculoos	Crème dessert à la fleur d'oranger	Flan pâtissier
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de pomme de terre au basilic
Feuilleté au chèvre		Quiche aux légumes				Clafoutis au bleu
Salade laitue vinaigrette 	Pâtes aux fruits de mer	Salade feuille de chêne 	Tortilla pomme de terre échalote 	Quiche lorraine (lardons)	Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené) 	Salade laitue vinaigrette 
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Salade iceberg	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 
Spécialité pomme pêche	Entremets pistache	Corbeille de fruits   	Mousse au citron	Salade d'orange à la menthe	Fromage blanc à la crème de marrons	Compote pomme ananas  