



Menu

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



Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03	Samedi 07/03	Dimanche 08/03
Terrine de légumes, vinaigrette Boudin noir poêlé Purée de pommes de terre Poêlée de pommes (fruit) Camembert Crème dessert caramel	Mousse de foie et toast Escalope de dinde panée à la Viennoise Riz pilaf Céleri poêlé à la tomate Chèvre bûchette Banane 	Carottes râpées vinaigrette Choucroute : poitrine fumée, saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail Tomme de Savoie Corbeille de fruits 	Acras (beignets) de morue épicés Aiguillettes de poulet sauce curry Semoule au jus de viande Fondue de poireaux Reblochon (AOP) Crumble poire 	Champignons vinaigrette Blanquette de saumon à l'aneth Pâtes torti Brocoli à l'étuvée Saint -Nectaire (AOP) Clémentine rôtie à la crème anglaise	Navets longs râpés vinaigrette crémeuse Normandin de veau au paprika Riz pilaf Petits pois Emmental Compote pomme cassis	Terrine forestière Bœuf miron-ton : sauce tomate Gratin dauphinois (pommes de terre) Haricots verts persillés Bleu Eclair au café
Potage de légumes Tagliatelles pesto parmesan Saint -Nectaire (AOP) Corbeille de fruits 	Velouté de potiron Tarte au Maroilles Salade iceberg Emmental Compote pomme pruneau	Potage de légumes Raviolis de bœuf à la sauce tomate emmental Bleu Entremets praliné	Potage Saint Germain : Pois cassés Gratin de potiron au chorizo Camembert Corbeille de fruits 	Potage de légumes Clafoutis courge et emmental Salade laitue vinaigrette Chèvre bûchette Corbeille de fruits 	Potage de pomme de terre à l'ail Poêlée de chou de Bruxelles au poulet Tomme de Savoie Crème dessert tapioca au caramel	Potage de légumes Omelette aux légumes (poireau, céleri) Reblochon (AOP) Compote de pomme à la cannelle