



# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 9 février 2026 au 15 février 2026



Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02	Samedi 14/02	Dimanche 15/02
<p>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>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat blanc</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>Chèvre bûchette</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Fenouil émincé, vinaigrette aux agrumes</p> <p>Diots au vin blanc et polenta crémeuse au beaufort</p> <p>Tomme de Savoie</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>Reblochon (AOP)</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>Saint-Nectaire (AOP)</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)</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets caramel</p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)</p> <p>Rôti de veau sauce au poivre vert</p> <p>Écrasé de pommes de terre et panais</p> <p>Bleu</p> <p>Brownie</p>
<p>Potage Picard : poireau, pdt et oignon</p> <p>Mijoté de bœuf aux navets et à la sauge</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche à l'oignon</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme et spéculoos</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Poêlée de pommes de terre aux foies de volaille</p> <p>Bleu</p> <p>Salade de fruits frais du moment</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cake olives emmental</p> <p>Salade feuille de chêne</p> <p>Camembert</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Œuf dur épinards à la Florentine</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Gâteau de semoule aux raisins secs</p>	<p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Chou-fleur gratiné aux lardons sauce tomate</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Salade feuille de chêne</p> <p>Reblochon (AOP)</p> <p>Compote de pomme</p>