

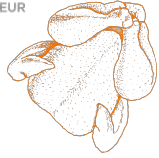


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 16 février 2026 au 22 février 2026



| Lundi 16/02 | Mardi 17/02 | Mercredi 18/02 | Jeudi 19/02 | Vendredi 20/02 | Samedi 21/02 | Dimanche 22/02 |
|---|--|---|---|---|---|---|
| <p>Betteraves au vinaigre de framboise</p> <p>Sauté de porc à la sarriette</p> <p>Frites steakhouse</p> <p>Gratin de courge</p> <p>Camembert</p> <p>Crumble pomme figue</p> | <p>Rillettes de porc</p> <p>Langue de bœuf sauce ravigote (mayonnaise, câpres)</p> <p>Poêlée lentilles carottes</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Orange</p> | <p>Radis noirs râpés sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Tartiflette (pdt, lardon, fromage)</p> <p>Salade laitue vinaigrette</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Banane</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus romarin</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Butternut braisé</p> <p>Reblochon (AOP)</p> <p>Poire rôtie au pain d'épices</p> | <p>Achard de légumes : carotte, chou, haricot vert</p> <p>Filet de colin sauce bordelaise (vin blanc, herbes)</p> <p>Pâtes penne</p> <p>Julienne de légumes (céleri, courgette)</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Bugnes</p> | <p>Salade d'endives</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Riz forestier (champignons)</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme au four</p> | <p>Macédoine de légumes mayonnaise citronnée</p> <p>Sauté de bœuf façon carbonade (pain d'épice, moutarde)</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Haricots verts aux oignons caramélisés</p> <p>Bleu</p> <p>Chou au chocolat</p> |
| <p>Potage Saint Germain : Pois cassés</p> <p>Endives au jambon</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Corbeille de fruits</p> | <p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Poêlée de légumes (carotte, petit pois, navet) à l'émincé de dinde</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme fraise</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté bleu et noix</p> <p>Salade laitue vinaigrette</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse caramel</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Saucisson brioché</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Pizza 4 saisons (artichaut, poivron, champignon, oignon)</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Corbeille de fruits</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Lasagnes bolognaise (bœuf, tomate)</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Entremets pistache</p> | <p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Chou fleur œuf dur à la Polonaise (béchamel)</p> <p>Reblochon (AOP)</p> <p>Corbeille de fruits</p> |



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 16 février 2026 au 22 février 2026

