GROUPE restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR

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
Salade d'endives et avocat Dos de colin au citron Riz pilaf Épinards béchamel Saint -Nectaire (AOP) Crème dessert café	Haricots beurre en salade, vinaigrette à l'échalote Saucisse de Toulouse rôtie Poêlée lentilles carottes Emmental Corbeille de fruits	Rillettes de saumon coriandre et son toast Filet de poulet à l'estragon Pommes de terre sautées Courge rôtie Bleu Tarte aux pommes façon grand mère	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

AOC AOP BBC BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com