



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
Pâté de campagne Dos de colin au citron Riz pilaf Haricots verts aux oignons caramélisés Saint-Nectaire (AOP) Corbeille de fruits 	Salade de pois chiches persillée vinaigrette Cuisse de poulet rôtie au paprika Gratin dauphinois (pdt) Purée de potiron Emmental Entremets caramel	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée) Rôti de veau sauce au poivre vert Écrasé de pommes de terre et panais Bleu Brownie	Betteraves au vinaigre de framboise Sauté de porc à la sarriette Pommes de terre paillasson Gratin de courge Camembert Crumble pomme figue 	Rillettes de porc Langue de bœuf sauce ravigote (mayonnaise, câpres) Poêlée lentilles carottes Chèvre bûchette Orange	Radis noirs râpés sauce moutarde à l'ancienne Tartiflette (pomme de terre, lardons et fromage) au reblochon Salade laitue vinaigrette Fromage blanc nature Banane 	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet au jus romarin Polenta crémeuse Butternut braisé Reblochon (AOP) Poire rôtie au pain d'épices