



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 23 février 2026 au 1 mars 2026



Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02	Samedi 28/02	Dimanche 01/03
Achard de légumes : carotte, chou, haricot vert Filet de colin sauce bordelaise (vin blanc, herbes) Pâtes penne Julienne de légumes (céleri, courgette) Saint-Nectaire (AOP) Bugnes	Salade d'endives Paupiette de veau au jus Riz forestier (champignons) Emmental Pomme au four	Macédoine de légumes mayonnaise citronnée Sauté de bœuf façon carbonade (pain d'épice, moutarde) Purée de pomme de terre Haricots verts aux oignons caramélisés Bleu Chou au chocolat	Betteraves vinaigrette au vinaigre balsamique Rôti de porc à l'ail et aux herbes de Provence Frites steakhouse Blettes à la provençale (tomate, olive) Camembert Mousse au chocolat noir	Saucisson à l'ail Farfalle à la bolognaise Chèvre bûchette Corbeille de fruits	Salade verte et croûtons à l'ail Escalope de dinde sauce citron Semoule au jus de viande Navets braisés Tomme de Savoie Galette comtoise	Poireaux vinaigrette Rognons de bœuf sauce moutarde Polenta crémeuse Haricots verts aux oignons caramélisés Reblochon (AOP) Salade de fruits frais vanillée