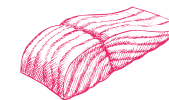











Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 6 avril 2026 au 12 avril 2026



Lundi 06/04	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04	Samedi 11/04	Dimanche 12/04
Crêpe au fromage 	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique  	Œuf dur mayonnaise	Rillettes de thon et toast	Salade Batavia vinaigrette au persil	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes 
Filet de hoki crème de persil 	Saucisse Diot	Épaule d'agneau rôtie à l'ail	Lentilles mijotées saucisse de Toulouse 	Rôti de dinde au jus de viande corsé	Sauté de porc et son jus 	Rognons de bœuf persillade
Pâtes Macaroni aux petits légumes 	Polenta crémeuse	Flageolets 	Carottes aux oignons 	Pâtes Torti sauce tomate 	Croquant de polenta	Écrasé de pommes de terre et navet 
Fromage blanc aux fruits	Carottes aux oignons 	Tomate rôtie au four	Camembert	Chèvre bûchette 	Duo de haricots verts et beurre en persillade 	Petit suisse aux fruits
Clafoutis poire	Emmental	Bleu	Salade de fruits exotiques	Banane 	Tomme de Savoie 	Flan antillais (vanille et rhum)
	Crème aux œufs	Moelleux au chocolat			Gâteau de savoie 