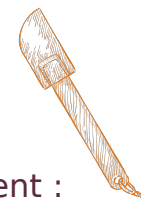


# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 4 mai 2026 au 10 mai 2026



Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05	Samedi 09/05	Dimanche 10/05
Radis roses râpés vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Terrine de légumes, vinaigrette 	Salade de lentilles vinaigrette	Crêpe au fromage 	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique 	Œuf dur mayonnaise
Andouillette rôtie	Gâteau de foie de volaille et coulis de tomates	Filet de poulet à l'estragon	Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)	Filet de hoki crème de persil 	Saucisse Diot 	Épaule d'agneau rôtie à l'ail
Frites	Riz pilaf	Pommes de terre au four persillées	Céleri rave braisé 	Pâtes Macaroni aux petits légumes 	Polenta crémeuse	Flageolets 
Courgettes persillées	Haricots verts vapeur 	Blette au jus de viande	Pâtes penne 	Fromage blanc aux fruits 	Carottes aux oignons 	Tomate rôtie au four 
Camembert	Yaourt nature	Tomme de Savoie 	Reblochon (AOP) 	Clafoutis poire	Emmental	Bleu
Entremets caramel	Salade de fruits exotiques	Far aux abricots secs 	Banane 		Crème aux œufs	Moelleux au chocolat
Potage de légumes	Potage de carottes 	Potage de légumes	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage Saint Germain : Pois cassés 	Potage de Navet 	Potage de légumes
Truffade : pomme de terre au Cantal AOP 	Pâtes aux fruits de mer 	Feuilleté au fromage	Mijoté de bœuf, carottes et sauge 	Gâteau d'œuf à la ratatouille	Lasagnes bolognaise (bœuf, tomate) 	Quiche tomate ricotta basilic
Salade laitue vinaigrette	Emmental	Salade laitue vinaigrette	Camembert	Salade feuille de chêne	Tomme de Savoie 	Salade laitue vinaigrette
Saint -Nectaire (AOP) 	Crumble à la pêche	Bleu	Crème dessert café	Chèvre bûchette	Compote de pomme 	Reblochon (AOP) 
Coupe de kiwi		Salade de fruits frais 		Mousse framboise		Coupe de pomme et mangue 