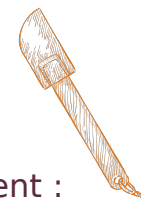




Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 11 mai 2026 au 17 mai 2026



Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05	Samedi 16/05	Dimanche 17/05
Rillettes de thon et toast	Salade Batavia vinaigrette au persil	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes 	Salade de museau de porc à l'oignon rouge	Salade de tomates vinaigrette	Salade de betteraves râpée vinaigrette
Lentilles mijotées saucisse de Toulouse 	Rôti de dinde au jus de viande corsé	Sauté de porc et son jus 	Rognons de bœuf persillade	Filet de colin sauce aux herbes façon Bordelaise 	Paupiette de veau au jus	Haut de cuisse de poulet aux olives
Carottes aux oignons 	Pâtes Torti sauce tomate 	Croquant de polenta	Écrasé de pommes de terre et navet 	Semoule au jus de viande	Courgettes persillées	Riz pilaf
Camembert	Chèvre bûchette	Duo de haricots verts et beurre en persillade 	Petit suisse aux fruits	Embeurrée de chou de Bruxelles 	Pommes de terre au four persillées	Céleri poêlé à la tomate
Salade de fruits exotiques	Banane 	Tomme de Savoie 	Flan antillais (vanille et rhum)	Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu
		Gâteau de savoie 		Coupe de pomme et banane 	Compote pomme passion	Clafoutis aux cerises
Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de tomates au basilic	Potage de pomme de terre à l'ail	Crème Esaü (velouté de lentilles) 	Potage de légumes
Poêlée de légumes au bœuf haché	Tarte aubergines et lardons	Bouchée à la reine	Croque-monsieur à la dinde	Pâtes au poulet et à la crème 	Gratin de blettes au jambon	Quiche aux épinards et cantal
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Salade iceberg	Chèvre bûchette	Yaourt nature	Salade laitue vinaigrette
Semoule au lait	Compote de pomme à la cannelle	Coupe de pomme et mangue 	Camembert	Crème prise au café	Salade de fruits frais 	Reblochon (AOP)
			Pêche au sirop			Compote de pêche morceaux