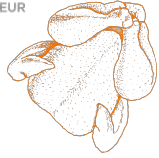


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 13 avril 2026 au 19 avril 2026



Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04	Samedi 18/04	Dimanche 19/04
Macédoine de légumes vinaigrette moutarde à l'ancienne	Mousse de foie et toast	Céleri vinaigrette à la moutarde 	Feuilleté à la viande	Salade composée haricots verts, carotte, pomme de terre 	Mélange de salades vertes	Chou-fleur vinaigrette
Émincé de porc au chou rouge	Boulettes de bœuf jus oignons et origan	Saucisse fumée portion base	Poulet au pot (pdt, carotte, poireau) 	Pavé de lieu noir en papillote 	Paupiette de lapin sauce moutarde	Rôti de dinde aux oignons confits
Frites	Semoule au jus de viande	Mogettes (haricots blancs) et carottes 	Reblochon (AOP) 	Crozets	Pâtes penne 	Gratin dauphinois (pommes de terre)
Camembert	Haricots verts aux oignons caramélisés 	Yaourt aromatisé aux fruits	Salade de fruits	Courgette rôtie aux épices	Piperade (poivron, oignon)	Haricots beurre
Crème aux œufs	Chèvre bûchette	Spécialité pomme framboise		Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu
	Salade de fruits Acapulco			Tarte aux pommes	Mousse au chocolat noir	Tarte au citron
Potage de carottes 	Potage de légumes	Potage de blettes	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté d'asperges	Crème Esaü (velouté de lentilles)
Cake olives poivron	Tortilla pomme de terre échalote	Farfalle à la bolognaise 	Chou-fleur gratiné aux lardons sauce tomate	Galette de sarrasin au fromage	Riz aux gésiers confits	Flan de petits légumes à l'emmental
Salade iceberg		Bleu	Camembert	Salade feuille de chêne	Tomme de Savoie 	Salade laitue vinaigrette
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Crème prise à la fleur d'oranger	Semoule au lait et caramel	Chèvre bûchette	Pomme au four à la cannelle 	Fromage blanc nature
Far breton (pruneau)	Coupe de kiwi			Coupe de pomme et mangue 		Coupe de pomme et banane



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 13 avril 2026 au 19 avril 2026

