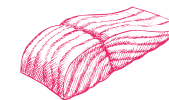


# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 27 avril 2026 au 3 mai 2026



Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05	Samedi 02/05	Dimanche 03/05
Macédoine de légumes vinaigrette	Pâté de campagne	Fenouil vinaigrette à l'huile d'olive	Feuilleté au fromage	Mousse de betterave	Carottes râpées vinaigrette	Acras (beignets) de morue épicés
Rôti de dinde jus au romarin	Boulettes de bœuf et agneau au jus de viande	Saucisse de Toulouse rôtie	Escalope de dinde panée à la Viennoise sauce Tartare	Aïoli (filet de colin, pdt, légumes, œuf)	Jambonneau braisé et son jus de viande	Cuisse de poulet sauce provençale
Frites	Légumes couscous (navet, courgette)	Haricots blancs à la tomate	Gnocchi		Riz pilaf	Printanière de légumes (haricots verts, pdt, carotte)
Brocolis sautés à l'ail	Semoule au jus de viande	Carottes aux oignons	Julienne de légumes (céleri, courgette)		Embeurrée de poireaux	
Camembert	Chèvre bûchette	Yaourt nature	Reblochon (AOP)	Saint -Nectaire (AOP)	Emmental	Bleu
Crème dessert vanille	Corbeille de fruits	Mousse au citron	Salade de fruits Acapulco	Ile flottante au caramel	Pomme au four	Baba au rhum
Potage de carottes	Potage de légumes	Potage paysan : carotte, navet, poireau, pdt	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage Saint Germain : Pois cassés
Gratin de pommes de terre au bleu	Cake blette tomate et emmental	Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené)	Endives au jambon	Quiche lorraine (lardons)	Poêlée de chou de Bruxelles au poulet	Flan de petits légumes au reblochon
Saint -Nectaire (AOP)	Emmental	Bleu	Camembert	Yaourt aromatisé aux fruits	Tomme de Savoie	Salade feuille de chêne
Coupe de pomme et banane	Pêche au sirop	Spécialité pomme fraise	Compote pomme coing	Banane	Biscuit de savoie et confiture myrtilles	Yaourt nature
						Compote de pomme à la cannelle