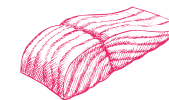






Menu

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



Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04	Samedi 18/04	Dimanche
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	
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	
Frites	Semoule au jus de viande	Mogettes (haricots blancs) et carottes 		Crozets	Pâtes penne 	
Camembert	Haricots verts aux oignons caramélisés 	Yaourt aromatisé aux fruits	Reblochon (AOP) 	Courgette rôtie aux épices	Piperade (poivron, oignon)	
Crème aux œufs	Chèvre buchette bio	Spécialité pomme framboise	Salade de fruits	Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	
	Salade de fruits Acapulco			Tarte aux pommes 	Mousse au chocolat noir	
Potage de carottes 	Potage de légumes	Potage de blettes	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté d'asperges	
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	
Far breton (pruneau)	Coupe de kiwi	Crème prise à la fleur d'oranger	Semoule au lait	Coupe de pomme et mangue 	Pomme au four à la cannelle 	