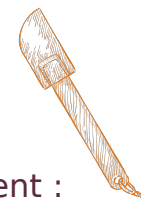


# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 20 avril 2026 au



Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04	Samedi 25/04	Dimanche
Terrine de légumes mayonnaise	Salade coleslaw (carotte et chou blanc) 	Saucisson à l'ail	Salade de pois chiches persillée vinaigrette	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)	Betteraves vinaigrette 	
Haut de cuisse poulet rôti paprika	Boudin aux pommes 	Rognons de veau persillade	Aiguillettes de poulet sauce crème paprika	Filet de colin sauce crème ciboulette 	Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)	
Frites	Purée de pommes de terre	Brunoise de carottes persillées et oignons grelots 	Riz créole	Duo de carottes et de pommes de terre à la vapeur 	Polenta crémeuse	
Haricots verts aux oignons caramélisés 	Poêlée de pommes (fruit) 	Pâtes torti 	Courgettes persillées	Clafoutis aux fruits rouges 	Flan d'épinards 	
Crème dessert café	Marbré au chocolat	Coupe ananas 	Coupe de pomme et mangue 		Corbeille de fruits 	
Potage de blettes	Potage de légumes	Potage de légumes verts 	Potage de légumes	Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes	
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	
Spécialité pomme cassis	Banane 	Poire au sirop sur lit de crème pâtissière	Mousse framboise	Salade de fruits frais 	Pomme au four au miel 	