



Menu

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



Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05	Samedi 02/05	Dimanche
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde jus au romarin</p> <p>Frites</p> <p>Brocolis sautés à l'ail</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Boulettes de bœuf et agneau au jus de viande</p> <p>Légumes couscous (navet, courgette)</p> <p>Semoule au jus de viande</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Fenouil vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Saucisse de Toulouse rôtie</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Escalope de dinde panée à la Viennoise sauce Tartare</p> <p>Gnocchi</p> <p>Julienne de légumes (céleri, courgette)</p> <p>Salade de fruits Acapulco</p>	<p>Mousse de betterave</p> <p>Aïoli (filet de colin, pdt, légumes, œuf)</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Jambonneau braisé et son jus de viande</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Embeurrée de poireaux</p> <p>Pomme au four</p>	
<p>Potage de carottes</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Coupe de pomme et banane</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Potage paysan : carotte, navet, poireau, pdt</p> <p>Bleu</p> <p>Spécialité pomme fraise</p>	<p>Potage de pomme de terre à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme coing</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>Banane</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Biscuit de savoie et confiture myrtilles</p>	