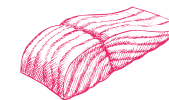


Menu

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
<p>Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)</p> <p>Filet de colin sauce crème ciboulette </p> <p>Duo de carottes et de pommes de terre à la vapeur </p> <p>Saint-Nectaire (AOP) </p> <p>Clafoutis aux fruits rouges</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Flan d'épinards </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Salade verte et radis roses</p> <p>Bœuf mironton : sauce tomate</p> <p>Haricots beurre à la provençale (tomate, olive) </p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre)</p> <p>Bleu</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<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>Camembert</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>Chèvre bûchette</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>Yaourt nature</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>Reblochon (AOP) </p> <p>Salade de fruits Acapulco</p>
<p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Pomme au four au miel </p>	<p>Potage de Navet </p> <p>Reblochon (AOP) </p> <p>Entremets praliné</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>