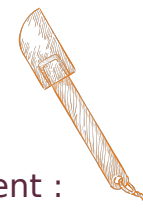


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 1 juin 2026 au 7 juin 2026



Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi 03/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06	Samedi 06/06	Dimanche 07/06
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	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 cuisson	Carottes aux oignons	Julienne de légumes (céleri, courgette)	Embeurrée de poireaux 	Baba au rhum	
Camembert	Chèvre bûchette	Yaourt nature	Reblochon (AOP) 	Emmental	Bleu	
Crème dessert vanille	Fruits frais 	Mousse au citron	Salade de fruits Acapulco	Pomme au four 		
Potage de carottes	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage paysan : carotte, navet, poireau, pdt 	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	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 	Filan de petits légumes au reblochon
Saint -Nectaire (AOP) 	Salade laitue vinaigrette 	Bleu	Camembert	Salade iceberg	Tomme de Savoie 	Salade feuille de chêne
Coupe de pomme et banane 	Emmental	Spécialité pomme fraise	Compote pomme coing	Yaourt aromatisé aux fruits	Biscuit de savoie et confiture myrtilles 	Yaourt nature
	Pêche au sirop			Banane 		Compote de pomme à la cannelle