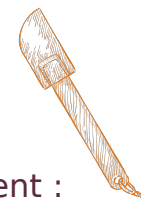


# Menu

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



Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi 03/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06	Samedi 06/06	Dimanche
Macédoine de légumes vinaigrette	Pâté de campagne 	Fenouil vinaigrette à l'huile d'olive	Feuilleté au fromage	Mousse de betterave 	Carottes râpées vinaigrette	
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	Aïoli (filet de colin, pdt, légumes, œuf) 	Jambonneau braisé et son jus de viande	
Frites	Légumes couscous (navet, courgette)	Haricots blancs à la tomate	Gnocchi		Riz pilaf	
Brocolis sautés à l'ail	Semoule au jus de cuisson	Carottes aux oignons	Julienne de légumes (céleri, courgette)		Embeurrée de poireaux 	
Crème dessert vanille	Fruits frais 	Mousse au citron	Salade de fruits Acapulco	Ile flottante au caramel	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	
Saint -Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Yaourt aromatisé aux fruits	Tomme de Savoie 	
Coupe de pomme et banane 	Pêche au sirop	Spécialité pomme fraise	Compote pomme coing	Banane 	Biscuit de savoie et confiture myrtilles	