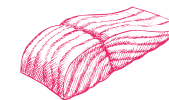


# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 18 mai 2026 au



Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05	Samedi 23/05	Dimanche
<p>Macédoine de légumes vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Émincé de porc au chou rouge</p> <p>Frites</p> <p>Crème aux œufs</p>	<p>Mousse de foie et toast</p> <p>Boulettes de bœuf jus oignons et origan</p> <p>Semoule au jus de cuisson</p> <p>Haricots verts aux oignons caramélisés</p> <p>Salade de fruits Acapulco</p>	<p>Céleri vinaigrette à la moutarde</p> <p>Saucisse fumée portion base</p> <p>Mogettes (haricots blancs) et carottes</p> <p>Spécialité pomme framboise</p>	<p>Feuilleté à la viande</p> <p>Poulet au pot (pdt, carotte, poireau)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade composée haricots verts, carotte, pomme de terre</p> <p>Pavé de lieu noir en papillote</p> <p>Crozets</p> <p>Courgette rôtie aux épices</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Mélange de salades vertes</p> <p>Paupiette de lapin sauce moutarde</p> <p>Pâtes penne</p> <p>Piperade (poivron, oignon)</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	
<p>Potage de carottes</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Far breton (pruneau)</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Emmental</p> <p>Coupe de kiwi</p>	<p>Potage de blettes</p> <p>Bleu</p> <p>Crème prise à la fleur d'oranger</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Camembert</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Coupe de pomme et mangue</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Pomme au four à la cannelle</p>	