



Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 18 mai 2026 au 24 mai 2026

| Lundi 18/05 | Mardi 19/05 | Mercredi 20/05 | Jeudi 21/05 | Vendredi 22/05 | Samedi 23/05 | Dimanche 24/05 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Salade de museau de porc à l'oignon rouge</p> <p>Filet de colin sauce aux herbes façon Bordelaise </p> <p>Semoule au jus de cuisson</p> <p>Embeurrée de chou de Bruxelles </p> <p>Saint-Nectaire (AOP) </p> <p>Coupe de pomme et banane </p> | <p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Pommes de terre au four persillées</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme passion</p> | <p>Salade de betteraves râpée vinaigrette </p> <p>Haut de cuisse de poulet aux olives</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Céleri poêlé à la tomate </p> <p>Bleu</p> <p>Clafoutis aux cerises</p> | <p>Macédoine de légumes vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Émincé de porc au chou rouge</p> <p>Frites</p> <p>Camembert</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>Chèvre bûchette</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>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>Spécialité pomme framboise</p> | <p>Feuilleté à la viande</p> <p>Poulet au pot (pdt, carotte, poireau) </p> <p>Reblochon (AOP) </p> <p>Salade de fruits</p> |
| <p>Potage de pomme de terre à l'ail</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Crème prise au café</p> | <p>Crème Esaü (velouté de lentilles)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais </p> | <p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Reblochon (AOP) </p> <p>Compote de pêche morceaux</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> |