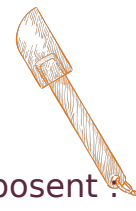


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 22 juin 2026 au 28 juin 2026

Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06	Samedi 27/06	Dimanche 28/06
Salade verte et fenouil vinaigrette	Pâté de campagne 	Salade de pois chiches, betterave roquette échalote 	Taboulé (semoule) aux raisins secs	Tarte fine aux poivrons	Concombre vinaigrette à la ciboulette	Salade de tomates aux olives noires
Andouillette rôtie au vin blanc		Boulettes de bœuf jus oignons et origan	Rôti de dinde jus au romarin	Poisson blanc à la bordelaise 	Cuisse de poulet rôtie et son jus	Colombo de porc (coriandre, gingembre)
Frites	Couscous merguez poulet 	Spaghetti aux poivrons grillés à l'huile d'olive	Blé pilaf 	Pommes de terre sautées	Pâtes Coquillettes au beurre 	Riz pilaf
Chou romanesco		Yaourt nature	Tomate rôtie au four	Gratin de courgettes	Carottes aux oignons	Haricots plats
Camembert	Chèvre bûchette	Timbale de sorbet citron fruits rouges	Reblochon (AOP) 	Saint-Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu
Fruits frais 	Duo pastèque melon		Salade de fruits Acapulco	Flan pâtissier	Tarte fine aux abricots	Baba au rhum
Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage Saint Germain : Pois cassés
Tortellini de boeuf coulis de tomate basilic fromage râpé	Salade de riz thon oeuf maïs tomate vinaigrette	Gratin de courgettes au jambon et mozzarella	Gratin de macaroni au jambon 	Crêpe au fromage 	Quiche lorraine (lardons)	Salade de hareng et pomme de terre à l'huile
Saint-Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Poêlée de champignons forestier	Salade laitue vinaigrette 	Yaourt nature
Spécialité pomme pêche 	Crème dessert au citron	Riz au lait à la cannelle	Entremets pistache	Yaourt aromatisé aux fruits	Tomme de Savoie 	Compote de pomme
				Duo de melon vert et jaune	Salade de fruits frais 	