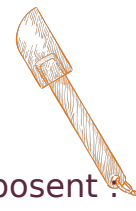


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 6 juillet 2026 au

Lundi 06/07	Mardi 07/07	Mercredi 08/07	Jeudi 09/07	Vendredi 10/07	Samedi 11/07	Dimanche
<p>Salade de haricots verts mimosa (œuf dur)</p> <p>Escalope de dinde panée à la Viennoise</p> <p>Pommes de terre épicées (potatoes)</p> <p>Tomate rôtie au four</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Rillettes de sardines, toast</p> <p>Paëlla andalouse</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Brioche perdue à la cannelle</p>	<p>Tomates à la russe</p> <p>Rôti de porc au jus de viande</p> <p>Poêlée de pommes de terre aux champignons</p> <p>Duo de haricots verts et beurre en persillade</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Clafoutis à l'abricot</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené)</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Coupe liégeoise (crème chantilly) à la pêche</p>	<p>Salade de museau de porc à l'oignon rouge</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Patate douce rôtie</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Saint -Nectaire (AOP)</p> <p>Melon</p>	<p>Salade verte et fenouil vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets praliné</p>	
<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Saint -Nectaire (AOP)</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pêche morceaux</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Bleu</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Camembert</p> <p>Coupe de mangue</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Crème dessert tapioca au caramel</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupe de pastèque</p>	