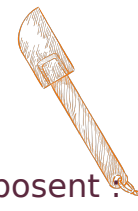


# Menu



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

| Lundi<br>22/06   | Mardi<br>23/06  | Mercredi<br>24/06  | Jeudi<br>25/06   | Vendredi<br>26/06  | Samedi<br>27/06  | Dimanche |
|--|---|--|--|--|--|----------|
| <p>Salade verte et fenouil vinaigrette</p> <p>Andouillette rôtie au vin blanc</p> <p>Frites</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits frais</p> | <p>Pâté de campagne</p> <p>Couscous merguez poulet</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Duo pastèque melon</p> | <p>Salade de pois chiches, betterave roquette échalote</p> <p>Boulettes de bœuf jus oignons et origan</p> <p>Spaghetti aux poivrons grillés à l'huile d'olive</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Timbale de sorbet citron fruits rouges</p> | <p>Taboulé (semoule) aux raisins secs</p> <p>Rôti de dinde jus au romarin</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Tomate rôtie au four</p> <p>Reblochon (AOP)</p> <p>Salade de fruits Acapulco</p> | <p>Tarte fine aux poivrons</p> <p>Poisson blanc à la bordelaise</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Flan pâtissier</p> | <p>Concombre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Cuisse de poulet rôtie et son jus</p> <p>Pâtes Coquillettes au beurre</p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte fine aux abricots</p> |          |
| <p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Spécialité pomme pêche</p>  | <p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert au citron</p>            | <p>Potage de pomme de terre à l'ail</p> <p>Bleu</p> <p>Riz au lait à la cannelle</p>   | <p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Camembert</p> <p>Entremets pistache</p>   | <p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>Duo de melon vert et jaune</p>  | <p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Salade de fruits frais</p>   |          |