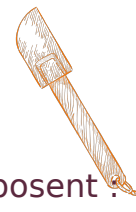


# Menu



Le chef et son équipe vous proposent :  
du 6 juillet 2026 au 12 juillet 2026

Lundi 06/07	Mardi 07/07	Mercredi 08/07	Jeudi 09/07	Vendredi 10/07	Samedi 11/07	Dimanche 12/07
Salade de lentilles à l'oignon rouge	Salade de tomate, concombre	Salade de betteraves au chèvre	Salade de haricots verts mimosa (œuf dur)	Rillettes de sardines, toast	Tomates à la russe	Salade verte vinaigrette
Calamars à la Catalane (tomates, oignons) et chorizo	Rôti de lapin farci aux pruneaux	Rougail de saucisse réunionnais	Escalope de dinde panée à la Viennoise	Paëlla andalouse	Rôti de porc au jus de viande	Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené)
Pâtes Tagliatelles	Polenta crémeuse	Ecrasé de pomme de terre huile olive et thym	Purée de pomme de terre	Chèvre bûchette	Poêlée de pommes de terre aux champignons	Petit suisse aux fruits
Piperade (poivron, oignon)	Emmental	Bleu	Tomate rôtie au four	Brioche perdue à la cannelle	Duo de haricots verts et beurre en persillade	Coupe liégeoise (crème chantilly) à la pêche
Fromage blanc aux fruits	Tarte fine aux pêches	Moelleux au chocolat	Camembert		Tomme de Savoie	
Flan à la vanille			Fruits frais		Clafoutis à l'abricot	
Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid
Chèvre bûchette	Tomme de Savoie	Fromage blanc nature	Saint-Nectaire (AOP)	Emmental	Bleu	Camembert
Entremets café	Spécialité de poire	Fromage blanc à la vanille	Flan vanille nappé au caramel	Compote de pêche morceaux	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Coupe de mangue