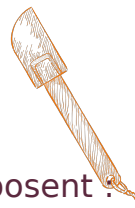


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 3 août 2026 au 9 août 2026

Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08	Samedi 08/08	Dimanche 09/08
Tarte fine aux poivrons Poisson blanc à la bordelaise  Pommes de terre sautées Gratin de courgettes Saint-Nectaire (AOP)  Flan pâtissier	Concombre vinaigrette à la ciboulette Cuisse de poulet rôtie et son jus Pâtes Coquillettes au beurre  Carottes aux oignons  Emmental Tarte fine aux abricots	Salade de tomates aux olives noires Colombo de porc (coriandre, gingembre) Riz pilaf Haricots plats  Bleu Baba au rhum	Mousse de foie  Moules marinières Pommes de terre au four paprika Compotée d'aubergine à la tomate  Camembert Coupe de pastèque	Tapenade d'olives noires et toast Jambonneau braisé et son jus de viande Pommes de terre boulangères Haricots verts persillés  Yaourt nature Fruits frais 	Salade verte et croûtons à l'ail  Moussaka de bœuf  Tomme de Savoie  Far breton (pruneau)	Carottes à la marocaine (cumin, curry)  Tajine de poulet mijoté à la coriandre  Semoule au jus de cuisson Légumes couscous (navet, courgette) Reblochon (AOP)  Petits pots de glace
Potage de pomme de terre au basilic Yaourt aromatisé aux fruits Duo de melon vert et jaune	Potage de légumes servi chaud ou froid Tomme de Savoie  Salade de fruits frais 	Potage Saint Germain : Pois cassés  Yaourt nature Compote de pomme	Potage de légumes servi chaud ou froid Saint-Nectaire (AOP)  Crème dessert au caramel	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Spécialité pomme cassis	Potage de légumes servi chaud ou froid Bleu Salade de fruits frais 	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Compote pomme fraise 