



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 10 août 2026 au 16 août 2026

Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08	Samedi 15/08	Dimanche 16/08
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		Poêlée de pommes de terre aux champignons	
Piperade (poivron, oignon)			Tomate rôtie au four		Duo de haricots verts et beurre en persillade 	
Fromage blanc aux fruits	Emmental	Bleu	Camembert	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	Petit suisse aux fruits
Flan à la vanille	Tarte fine aux pêches	Moelleux au chocolat	Fruits frais   	Brioche perdue à la cannelle	Clafoutis à l'abricot 	Coupe liégeoise (crème chantilly) à la pêche
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