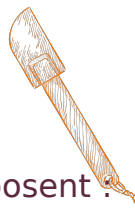


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 17 août 2026 au 23 août 2026

Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08	Samedi 22/08	Dimanche 23/08
Salade de museau de porc à l'oignon rouge Gratin de poisson  Patate douce rôtie Courgettes persillées Saint-Nectaire (AOP)  Melon	Salade verte et fenouil vinaigrette Chipolatas Ratatouille  Semoule Emmental Entremets praliné	Concombre vinaigrette Haut de cuisse de poulet basquaise Crozets Piperade (poivron, oignon) Bleu Petits pots de glace	Salade laitue maïs concombre et oignon  Œuf dur épinards à la Florentine  Pommes de terre vapeur Camembert Glace tranche Napolitaine	Fenouil vinaigrette à l'aneth Épaulé d'agneau rôti à l'ail Mogettes (haricots blancs) et carottes  Chèvre bûchette Salade de fruits frais 	Salade tomate mozzarella vinaigrette moutarde Haut de cuisse poulet rôti paprika Pâtes penne aux légumes verts  Yaourt aromatisé aux fruits Crumble à la pêche	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)  Tomate farcie Blé pilaf  Reblochon (AOP)  Chou au chocolat
Potage de légumes servi chaud ou froid Chèvre bûchette Crème dessert tapioca au caramel	Potage de légumes servi chaud ou froid Yaourt nature Coupe de pastèque	Potage de pomme de terre à l'ail Reblochon (AOP)  Spécialité pomme framboise	Potage de légumes servi chaud ou froid Saint-Nectaire (AOP)  Compote de pomme	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Abricot rôti au miel	Potage de pomme de terre à l'ail Bleu Semoule au lait	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Coupe de pastèque à la menthe