



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 27 juillet 2026 au 2 août 2026

Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07	Samedi 01/08	Dimanche 02/08
Saucisson à l'ail  Filet de colin sauce crème ciboulette  Riz pilaf Ratatouille  Saint-Nectaire (AOP)  Chou caramélisé à la crème vanillée	Œuf mimosa mayonnaise  Aiguillettes de poulet au citron Crozets Blettes à la provençale (tomate, olive) Fromage blanc nature Fromage blanc sauce mangue abricot	Cœurs de palmiers sauce ravigote (mayonnaise, câpre) Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts aux oignons caramélisés  Gratin dauphinois (pommes de terre) Bleu Tarte feuilletée aux fruits rouges	Salade verte et fenouil vinaigrette Andouillette rôtie au vin blanc Écrasé de pommes de terre Chou romanesco Camembert Fruits frais 	Pâté de campagne  Couscous merguez poulet  Chèvre bûchette Duo pastèque melon	Salade de pois chiches, betterave roquette échalote  Boulettes de bœuf jus oignons et origan Spaghetti aux poivrons grillés à l'huile d'olive Yaourt nature Timbale de sorbet citron fruits rouges	Taboulé (semoule) aux raisins secs Rôti de dinde jus au romarin Blé pilaf  Tomate rôtie au four Reblochon (AOP)  Salade de fruits Acapulco
Potage Saint Germain : Pois cassés  Chèvre bûchette Salade de fruits frais 	Potage de légumes servi chaud ou froid Tomme de Savoie  Compote pomme coing	Potage de pomme de terre à l'ail Fromage blanc nature Liégeois au chocolat	Potage de légumes servi chaud ou froid Saint-Nectaire (AOP)  Spécialité pomme pêche	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Crème dessert au citron	Potage de pomme de terre à l'ail Bleu Riz au lait à la cannelle	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Entremets pistache