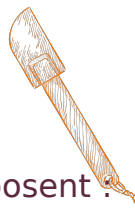


Menu



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 haricots verts mimosa (œuf dur)  Escalope de dinde panée à la Viennoise Pommes de terre épicées (potatoes) Tomate rôtie au four Camembert Fruits frais 	Rillettes de sardines, toast Paëlla andalouse  Chèvre bûchette Brioche perdue à la cannelle	Tomates à la russe Rôti de porc au jus de viande Poêlée de pommes de terre aux champignons Duo de haricots verts et beurre en persillade  Tomme de Savoie  Clafoutis à l'abricot	Salade verte vinaigrette  Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené)  Petit suisse aux fruits Coupe liégeoise (crème chantilly) à la pêche	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
Potage de légumes servi chaud ou froid Salade de riz thon à la niçoise Salade laitue vinaigrette  Saint-Nectaire (AOP)  Flan vanille nappé au caramel	Potage de légumes servi chaud ou froid Jambon blanc Purée de céleri  Emmental Compote de pêche morceaux	Potage de légumes servi chaud ou froid Penne au saumon  Bleu Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Potage de légumes servi chaud ou froid Quiche tomates cerise et emmental Salade iceberg Camembert Coupe de mangue	Potage de légumes servi chaud ou froid Pissaladière Salade laitue vinaigrette  Chèvre bûchette Crème dessert tapioca au caramel	Potage de légumes servi chaud ou froid Salade de pomme de terre oeuf dur échalote Yaourt nature Coupe de pastèque	Potage de pomme de terre à l'ail Brick saveur fromagère et salade  Reblochon (AOP)  Spécialité pomme framboise